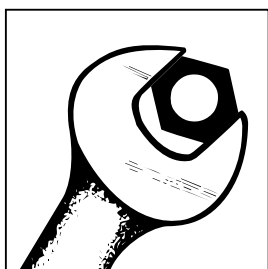


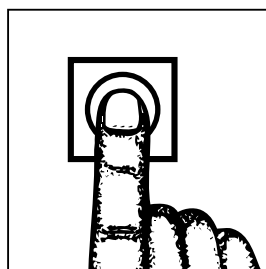


KOMBI*plus* Gas CSD-Serie

INSTALLATION



BETRIEB



Installations- und Betriebsanleitung für die HOBART KOMBIplus CSD-Serie gasbeheizt

Inhalt	Seite
1 INSTALLATION	
1.1 Installation	3
1.2 Wasseranschluß	4
1.3 Elektrischer Anschluß	5
1.4 Anschlußbild	5
1.5 Gasanschluß	6
1.6 Technische Daten	11
1.7 Erste Inbetriebnahme	13
2 BEDIENUNG	
2.1 Lernen Sie Ihren HOBART KOMBIplus kennen	14
2.2 KOMBIplus Schalterblende	16
2.3 Bedienung der Schalterblende	17
2.4 Programmieren und Speichern von Garprogrammen	20
2.5 Betriebsart Heißluft	25
2.6 Betriebsart Kombidampf	26
2.7 Betriebsart Dampf	27
2.8 Niedertemperatur-Garen	28
2.9 Arbeiten mit der Kerntemperatur	29
2.10 DELTA-T-Garen	30
2.11 Störungen	31
2.12 Störungsbeseitigung	32
3 REINIGUNG / WARTUNG	
3.1 Reinigen / Pflegen	34
3.2 Wartung	35
3.3 Jährliche Präventiv-Wartung	37
Anhang:	
Schaltpläne, Ersatzteilliste, Lage der Komponenten	38

Geräuschemission:

Der arbeitsplatzbezogene Emissionswert ist ≤ 70 dB (A)

Wichtige Hinweise

● Bestimmungsgemäße Verwendung

HOBART KOMBIplus sind ausschließlich zum Backen, Braten, Grillen Dämpfen und Dünsten von Lebensmitteln, die zum Verzehr bestimmt sind, vorgesehen.

● Sicherheit

Gerät nicht mit dem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger abspritzen. Das Symbol "**Achtung**" findet sich überall dort, wo die entsprechenden Hinweise wichtig zum **sicheren Betrieb** des Gerätes sind. Lesen Sie diese Passagen bitte **besonders sorgfältig**.



● Haftung

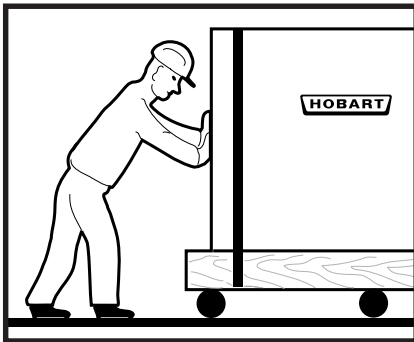
Installationen und Reparaturen, die nicht von **autorisierten Fachleuten** vorgenommen werden, sowie jegliche **technische Veränderung** an dem Gerät, die nicht vom Hersteller genehmigt ist, führen zum **Erlöschen der Garantie und Produkthaftung** durch den Hersteller.

Alle Beispiele in dieser Anleitung bezüglich Gar-Methoden, -Zeit und -Temperaturen sind abhängig von der Qualität des Gargutes und können deshalb variieren.

1 INSTALLATION

1.1 Installation

Gasgeräte dürfen nur von einem zugelassenen Gasinstallateur gemäß den geltenden Vorschriften installiert werden.

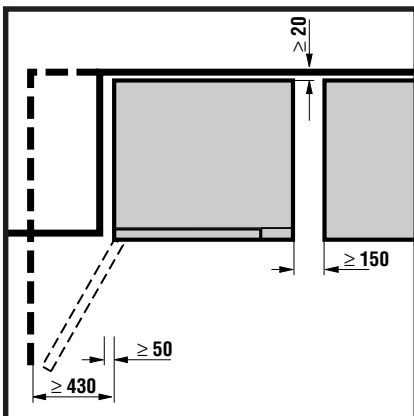


1.1.1 Transportieren zum Aufstellungsort:

- Möglichst in der Verpackung auf der Palette.
- CSD 1013 G mit Hubwagen oder auf Rollen
- CSD 2013 G auf Rollen.

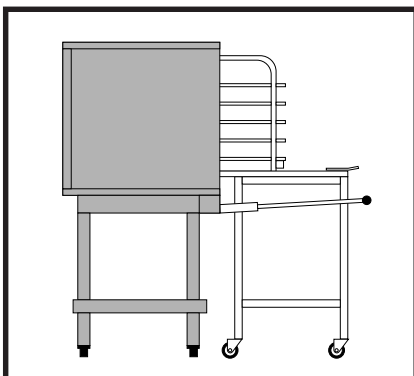
1.1.2 Verpackung entfernen

- Stahlbänder abschneiden.
- Plastikhülle abnehmen.
- Palette entfernen.



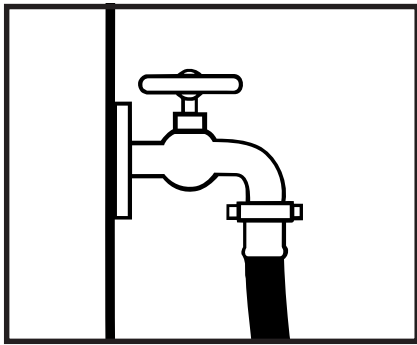
1.1.3 Ausrichten am Aufstellungsort

- Gasdaten des Gerätes mit denen der Hausversorgung vergleichen.
- Gerät auf Untergestell oder Arbeitstisch setzen (gilt nur für CSD 1013 G).
- Mit der Installationsseite (rechte Geräteseite) nicht neben heiße Geräte stellen.
- Der seitliche Mindestabstand zwischen Gerät und Wand oder anderen Gegenständen muß 50 / 430 mm bzw. auf der Service-seite (Bedienfeld) 150 mm betragen.
- Der Wandabstand hinten sollte mindestens 20 mm betragen.
- Nach der Wasserwaage ausrichten.
- Das Gerät muß direkt unter der aktiven Zone einer Abzugshaube installiert werden.
- Standmodell 2013 gegen Verrücken sichern.
2 Winkel zur Bodenbefestigung liegen dem Gerät bei.



Bei Modellen mit Hordengestell-Transportwagen:

- Darauf achten, daß das Hordengestell leicht in die Garkammer eingeschoben werden kann.
- Wird das Gerät auf einem Gitterrost aufgestellt, sollte dieser für die Räder mit flachen Metallstreifen ausgelegt werden.
- Ist das Gerät aufgestellt, muß es mit Hilfe der verstellbaren Füße zum Hordengestell-Transportwagen ausgerichtet werden.
- Nach dem Aufheizen das Gerät gegebenenfalls nachjustieren.



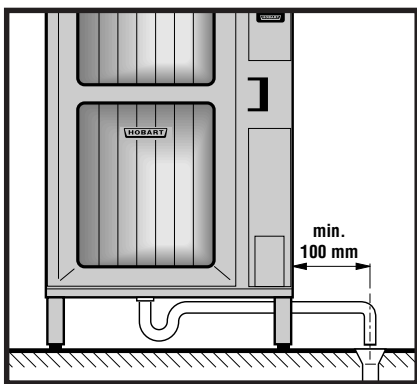
1.2 Wasseranschluß

- Kaltwasseranschluß – Trinkwasserqualität.
- DIN 1988 beachten.
- Maximal zulässiger statischer Druck 6 bar.
- Druckschlauch 1/2" mit Überwurfmutter R 3/4", Absperrhahn und Schmutzfänger vorsehen.
- Bei einer Wasserhärte höher als 5°d, ist ein Wasserenthärter bauseits vorzusehen.
- Mindestleitfähigkeit 50 µS/cm.



Bei längeren Betriebspausen (z.B. über Nacht) Absperrhahn schließen.

- Bei Inbetriebnahme mit abgesperrter Wasserleitung ertönt nach ca. 5 Minuten ein Signal und die Leuchtanzeigen der Dampf- und Kombitaste blinken.



1.2.1 Kondensat / Ablauf

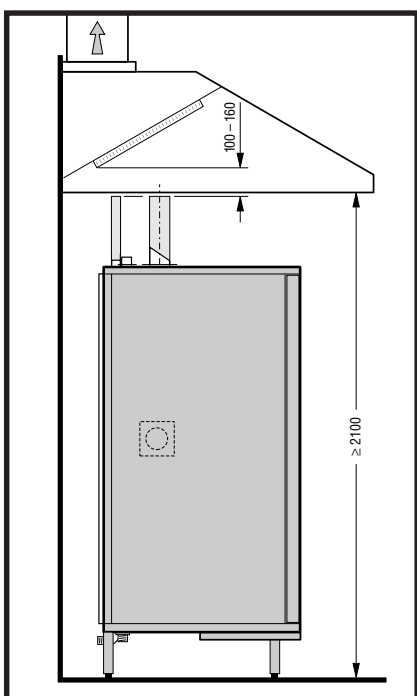
- Anschluß siehe Installationsplan oder technischen Prospekt.
- Anschluß: R 1 1/2" Außengewinde (zylindrisch).
- Leitungen aus hitzebeständigem (min. 100°C) Material (Kupfer oder Messing).
- Bei Wasserablauf DIN 1986 (Teil 1) beachten.



Um die Gerätefunktion zu gewährleisten, muß der mitgelieferte Siphon unmittelbar am Geräteablauf montiert werden.

Rohrleitung am Siphon anschließen und mit Gefälle in einen offenen Trichter oder Bodenablauf führen (nicht mit anderen Leitungen verbinden).

- Lange Rohrleitungen vermeiden.

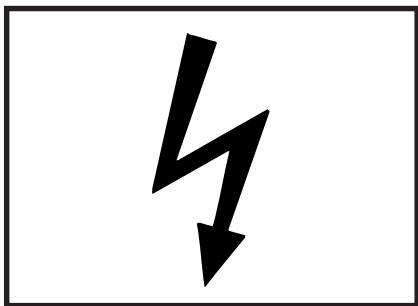


1.2.2 Abluft / Abgas

- Bei der Abgasführung sind die DVGW-TRGI, die DVGW-Arbeitsblätter G 634 und örtliche Vorschriften zu beachten.
- Das Gerät darf nur unter einer Dunstabzugshaube betrieben werden.
- Installation der Abzugshaube gemäß VDI 2052.
- Die Abluft muß frei in die Abzugshaube gelangen können.
- Abluftöffnungen nicht abdecken.
- Das in der nebenstehenden Zeichnung angegebene Maß für den Abstand zwischen Oberkante Abgasrohr und Fettfilter ist einzuhalten. (Diese Angaben gelten nur für Deutschland)
- Der Filterwerkstoff muß einer Temperatur von 300°C standhalten.
- Stellen Sie sicher, daß die Gaszufuhr zu dem Gerät beim Versagen der Absaugung selbsttätig unterbrochen wird (Strömungsüberwachung).



**Vorsicht Verletzungsgefahr!
Hohe Abgastemperaturen.**



1.3 Elektrischer Anschluß



nur von autorisiertem Installateur gemäß den geltenden Vorschriften ausführen lassen.



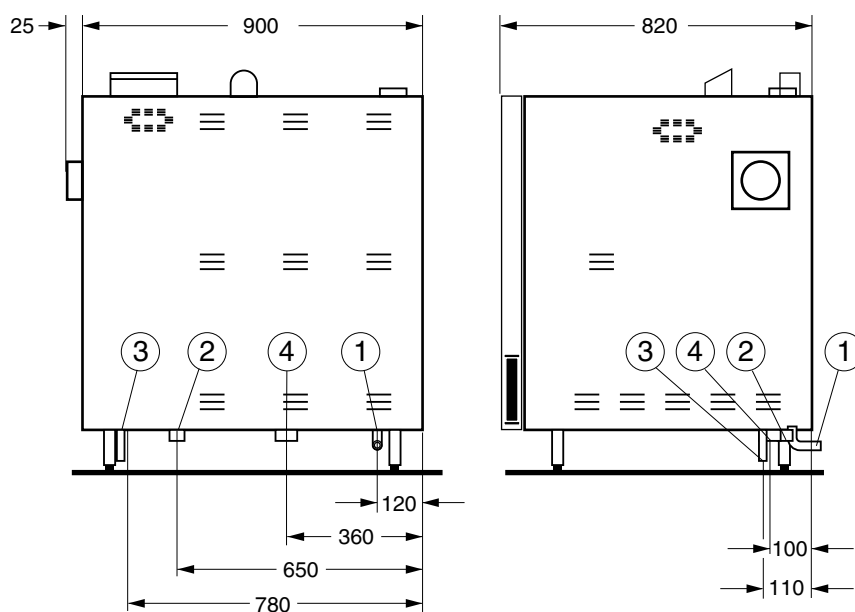
1.3.1 Prüfen

- Daten auf dem Typenschild mit denen der Hausversorgung und dem Stromlaufplan vergleichen.
- Bauseitige Absicherung überprüfen.

1.3.2 Anschluß

- Beiliegendes Silicon-Stromkabel verwenden!
- Elektrischer Anschluß: 230 V / 50 Hz / 1 / N / PE
Leistung: 400 W für CSD 1013 G
600 W für CSD 2013 G
Sicherung: 16 A
- Gemäß EN 60 335 / VDE 0700 muß das Gerät an einen Potentialausgleich angeschlossen werden.
Die Anschlußschraube befindet sich direkt neben der Kabelverschraubung an der Unterseite des Gerätes.

1.4 Anschlußbild



① GAS

② WASSER

③ ELEKTRISCHER ANSCHLUSS

④ ABLAUF



1.5 Gasanschluß



Darf nur von einem zugelassenen Gasinstallateur gemäß den geltenden Vorschriften ausgeführt werden.

DVGW - TRGI, DVGW-Arbeitsblätter und örtliche Vorschriften sind zu beachten.

In der Schweiz gelten sinngemäß die Regeln des SVGW.



1.5.1 Überprüfung

- Prüfen Sie, ob die Gaseinstellungen des Gerätes (siehe Typenschild) mit den bauseitigen Gasdaten übereinstimmen.
- Prüfen Sie, ob ausreichend Frischluft zugeführt wird.
CSD 1013 G – 34 m³/h / CSD 2013 G – 40 m³/h
- Prüfen Sie, ob die Absperrventile und Rohrleitungen ausreichend dimensioniert sind.
CSD 1013 G – 33 kW / CSD 2013 G – 39 kW
- Prüfen Sie, ob der Ofen in einer optimalen Position unter der aktiven Zone der Abzugshaube installiert ist.
Abluftmenge des Ofens:
CSD 1013 G – 39 m³/h / CSD 2013 G – 46 m³/h

1.5.2 Anschluß

- Alle bauseitigen Armaturen und Verbindungsleitungen müssen DIN-DVGW-geprüft sein.
- Wichtig – Absperrventile an einer leicht zugänglichen Stelle, in Maschinennähe, vorsehen.
- Das Gerät hat ein R 3/4" Anschlußstück. Die Verbindung muß mit einer gasbeständigen Flachdichtung ausgeführt sein.
- Die Anschlußleitung muß möglichst kurz und ohne unnötige Bögen verlegt sein. Die Verwendung eines Gasanschlußschlauches ist unbedingt zu empfehlen. Der Anschluß sollte über eine Gassteckdose erfolgen. So kann bei eventuell anfallenden Servicearbeiten schnell reagiert werden.
- Der Durchmesser der Anschlußleitung ist unter Berücksichtigung der Gasart, der Leistung, der Länge und der Anzahl der Bögen zu berechnen.
- Der Anschlußdruck muß mit einem geeigneten Manometer geprüft werden.
- Die Gasleitung auf Dichtigkeit prüfen.
- In der Schweiz muß ein vom SVGW zugelassener Gasanschluß (Schlauch und Absperrarmatur) verwendet werden.

Gasmenge

GASART	GASMENGE					
	CSD 1013 G			CSD 2013 G		
	Garkammer	Boiler	Gesamt	Garkammer	Boiler	Gesamt
Erdgas Typ H, E (G 20)	2,0 m³ / h	1,5 m³ / h	3,5 m³ / h	2,45 m³ / h	1,85 m³ / h	4,3 m³ / h
Erdgas Typ L, LL (G 25)	2,5 m³ / h	1,7 m³ / h	4,2 m³ / h	2,85 m³ / h	2,1 m³ / h	4,95 m³ / h
Propan (G 31)	1,5 kg / h	1,1 kg / h	2,6 kg / h	1,7 kg / h	1,35 kg / h	3,05 kg / h
Nennwärmebelastung	19 kW	14 kW	33 kW	22 kW	17 kW	39 kW

1.5.3 Gaswechsel und Kenndaten der Gasarten

1.5.3.1 Kenndaten der europäischen Gasarten

Die HOBART Gas-Heißluftdämpfer sind in den folgenden Ländern für die Gasarten Erdgas oder Propan erhältlich:

Belgien (I _{2E(R)B} , I _{3P})*	Frankreich (II _{2Esi3P})	Italien (I _{2H})	Portugal (II _{2H3P})
Dänemark (I _{2H})	Griechenland (I _{2H})	Luxemburg (II _{2E3P})	Schweden (I _{2H})
Deutschland (I _{2ELL} , I _{3P})	Großbritannien (II _{2H3P})	Niederlande (II _{2L3P})	Spanien (II _{2H3P})
Finnland (I _{2H})	Irland (II _{2H3P})	Österreich (I _{2H})	

Die folgenden Tabellen zeigen die Gasarten der einzelnen Länder auf, sowie den entsprechenden Betriebsdruck für das Gerät.

Für einen Wechsel der Gasart sind die entsprechenden Umbausätze unter Angabe der Gasart ab Werk erhältlich. Die Bestellnummer entnehmen Sie bitte der Tabelle "Einstellung Betriebsdruck".

* In Belgien ist für Erdgas G20 oder G25 keine Umstellung am Gerät erforderlich.

Betriebsdruck

Gasart	Anschlußdruck			Land
	Pn mbar	Pmin. mbar	Pmax mbar	
Erdgas Typ 2H, 2E (G 20)	20	17	25	BE, DE, DK, ES, FR, GB, GR, IE, IT, LU, PT, AU, FI, SE
Erdgas Typ 2LL (G 25)	20	17	25	DE
Erdgas Typ 2L, 2Esi (G 25)	25	20	30	BE, FR, LU, NL
Propan 3P (G 31)	30	25	35	NL
Propan 3P (G 31)	37	25	45	BE, ES, FR, GB, IE, PT
Propan 3P (G 31)	50	42,5	57,5	DE, ES, FR, GB, LU, NL

AU = Österreich
BE = Belgien
DE = Deutschland

DK = Dänemark
ES = Spanien
FI = Finnland

FR = Frankreich
GB = Großbritannien
GR = Griechenland

IE = Irland
IT = Italien
LU = Luxemburg

NL = Niederlande
PT = Portugal
SE = Schweden

Einstellung Betriebsdruck:

CSD-1013 G			Garkammerbrenner				Boilerbrenner		
Gasart	Anschluß- druck Pn mbar	Umbausatz Bestell-Nr.	Düsendruck mbar	Pa Luft mbar	Blende Ø mm	Düse Ø mm	Düsendruck mbar	Blende Ø mm	Düse Ø mm
G 20	20	844 805	14 ^{+0,4} _{-0,1}	3	18	350/100 konisch	14 ⁺⁰ _{-0,4}	50	310/100 flach
G 25	20 25	844 806	14 ^{+0,2} _{-0,2}	3	18	390/100 konisch	14 ⁺⁰ _{-0,4}	50	340/100 flach
G 31	30 37 50	844 807	20 ^{+0,2} _{-0,2}	3	18	260/100 konisch	20 ⁺⁰ _{-0,4}	38	220/100 flach

CSD-2013 G			Garkammerbrenner				Boilerbrenner		
Gasart	Anschluß- druck Pn mbar	Umbausatz Bestell-Nr.	Düsendruck mbar	Pa Luft mbar	Blende Ø mm	Düse Ø mm	Düsendruck mbar	Blende Ø mm	Düse Ø mm
G 20	20	480 201	11,5 ⁺⁰ _{-0,3}	3	20,5	410/100 konisch	14 ⁺⁰ _{-0,5}	52	340/100 flach
G 25	20 25	480 202	11,5 ⁺⁰ _{-0,3}	3	20,5	450/100 konisch	14 ^{+0,2} _{-0,2}	52	370/100 flach
G 31	30 37 50	844 810	20 ^{+0,5} ₋₀	3	20,5	280/100 konisch	20 ⁺⁰ _{-0,5}	44	245/100 flach

1.5.3.2 Umbauanleitung für Gaswechsel

Der Umbau umfaßt folgende Arbeitsschritte:

- Wechseln der Gasdüsen für Boiler- und Garraumbrenner.
- Wechsel der Blende bei Umbau auf Gasart Propan.
- Einstellung des Gasdruckes am Regelventil.
- Einstellung des Druckschalters (Pa) für den Garraumbrenner (siehe Tabelle).
- Wechsel der Gastypenschilder für die neu eingerichtete Gas-type.

Achtung:

In den Ländern Deutschland und Belgien muß nach geltenden Normen der Umbau für den Wechsel der Gasart von Erdgas auf Propan oder umgekehrt vom werkseigenen Kundendienst des Herstellers vorgenommen werden.

Benötigte Werkzeuge:

- 1 Schraubendreher
- 1 Ringschlüssel (17 mm)
- 1 Gelenkschlüssel
- 2 Schraubenschlüssel (22 mm)
- 3 Steckschlüssel (7, 13, 17 mm)
- 1 Lecksuchspray (z.B. Loctite DH9)
- 1 Gasdruckmanometer
- 1 Dichtungsmittel (z.B. Loctite 577)

Umbausatz beinhaltet:

- 1 Blende für Boilerbrenner
- 1 konische Gasdüse
- 1 flache Gasdüse
- 1 Dichtung Ø 12 – 18
- 1 Dichtung Ø 22 – 30
- 1 O-Ring Ø 33 – 2
- 1 Gastypenschild



Bei Servicearbeiten das Gasgerät vom Stromnetz trennen und Gasleitung verriegeln.

A) Garraumbrenner (Abb. Seite 10)

1. Abgasrohr vom Boilerbrenner ausbauen (4 M4 Schrauben).
2. Mit dem Gelenkschlüssel Überwurfmutter (1) lösen.
3. Die 4 Schrauben (2) am Gasregelventil lösen.
Das Rohrwinkelstück und das Gasdüsenbauteil liegen offen – Flachdichtung und O-Ring entfernen.
4. Ausbau der konischen Gasdüse mit einem Ringschlüssel (17 mm). Die neue Gasdüse mit Dichtungsmittel (Loctite 577) eindichten und einschrauben (Detail 1).
5. Die 2 Dichtungen durch neue ersetzen (Ø 22 – 30 (1) und 33 – 2 (2)).
6. Rohrwinkelstück montieren, Schrauben (2) einsetzen, Überwurfmutter (1) anziehen.
7. Abgasrohr für den Boilerbrenner wieder einbauen.

B) Boilerbrenner (Abb. Seite 10)

Wechsel der Gasart von Erdgas H (G 20) auf L, LL (G 25)

Flache Gasdüse ausbauen und neue Düse mit Dichtungsmittel (Nr. 577) einsetzen (siehe Detail 2).

Wechsel der Gasart von Erdgas auf Propan

1. Kabel der Zünd- und Überwachungselektrode abziehen.
2. Flexible Gaszuleitung (3) am Boilerbrenner mit einem Schraubenschlüssel (22 mm) lösen.
3. Kpl. Boilerbrenner durch Lösen der 4 Muttern (4) ausbauen.
4. Brenner von der Blende trennen (Schrauben M4 (5)) und Elektroden ausbauen.

5. Düsenhalterung mit der flachen Gasdüse ausbauen und neue Düse mit Dichtungsmittel (Nr. 577) in die Halterung einsetzen (siehe Detail 2).
6. Düsenhalterung in die neue Blende einsetzen.
7. Boilerbrenner wieder zusammenbauen, Elektroden einbauen.
8. Kpl. Boilerbrenner in den Ofen einbauen.
9. Flexible Gaszuleitung mit neuer Dichtung (3) anschließen.
10. Kabel der Zünd- und Überwachungselektrode aufstecken.

C) Luftdruckschalter justieren

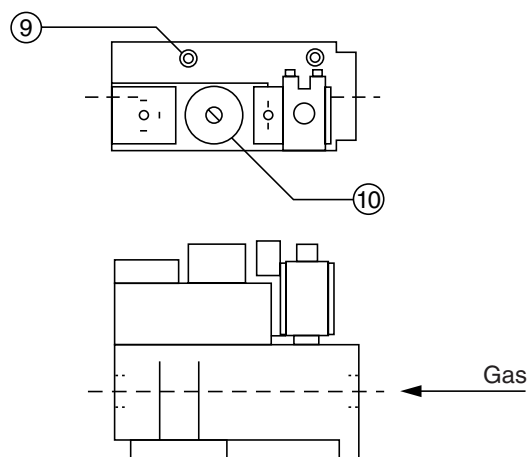
Falls erforderlich, Kunststoffkappe entfernen und den Druckschalter (7) nach den Werten (Pa Luft) aus der Betriebsdrucktabelle einstellen.

D) Einstellung der Gasregelventile

Grundsätzlich muß der Gasdruck an den Gasregelventilen (8) geprüft und wenn erforderlich entsprechend der Gasdrucktabelle eingestellt werden.

Die Einstellung muß für die Funktionen Heißluft und Dämpfen separat durchgeführt werden.

1. Der KOMBIplus ist betriebsbereit (Anschlüsse für Gas, Strom und Wasser sind installiert und eingeschaltet).
2. Schraube im Prüfanschluß (9) des Gasregelventils lösen, Gasdruckmanometer installieren. Sicherungsschraube (10) entfernen.
3. KOMBIplus mit der entsprechenden Garart starten. Gasdruck prüfen und falls erforderlich mit Hilfe der Einstellschraube (10) justieren.
4. Sicherungsschraube fixieren, Gasdruckmanometer entfernen. Schraube im Prüfanschluß des Gasregelventils fest anziehen.
5. Zum Einstellen des 2. Gasregelventiles Punkt 1 bis 4 wiederholen.

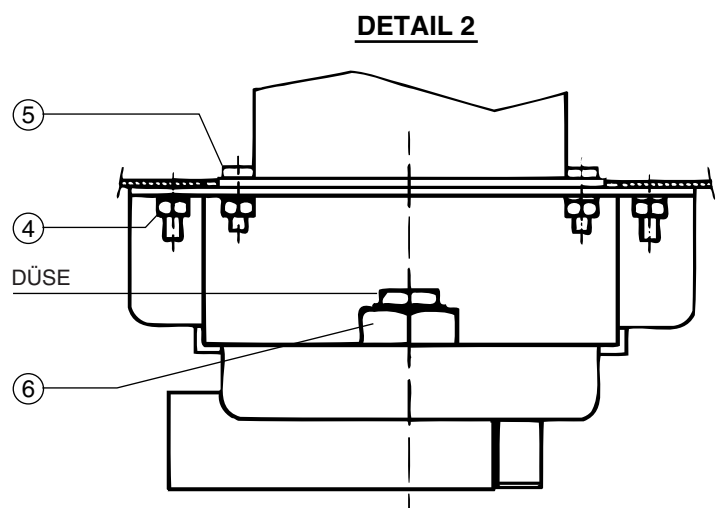
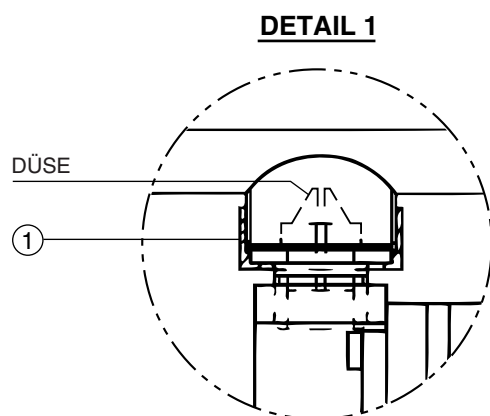
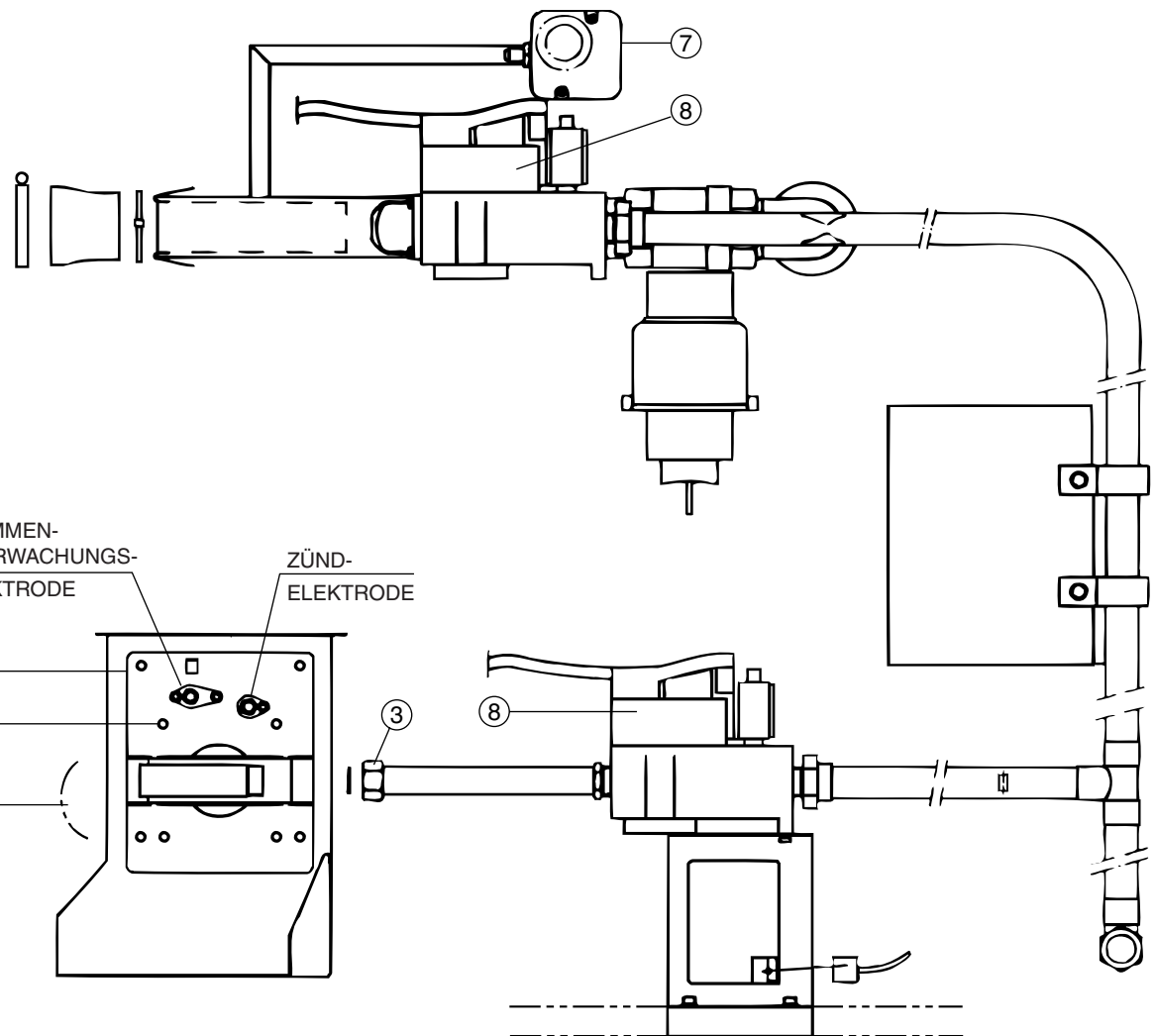
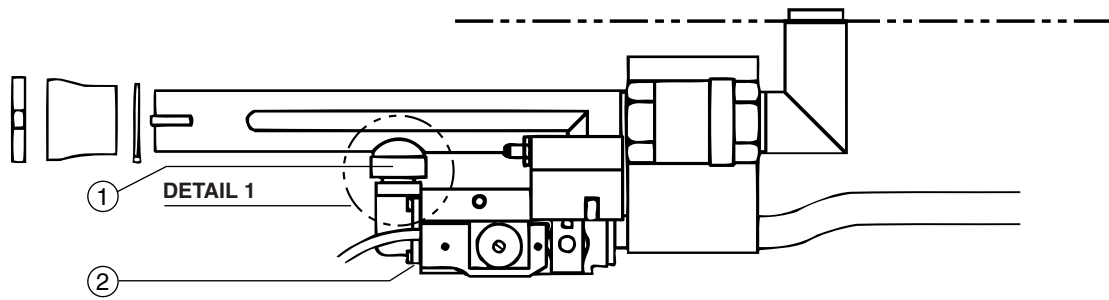


E) Prüfen

Mit Gasleck-Prüfspray das laufende Gerät in allen Betriebsarten auf Undichtigkeiten überprüfen. Undichte Stellen mit Dichtungsmittel beheben und erneut Schrauben und Muttern kontrollieren.



- Altes Gastypenschild durch neues ersetzen.
- Seitenverkleidungen des Gasgerätes befestigen.



1.6 Technische Daten

1.6.1 Definition:

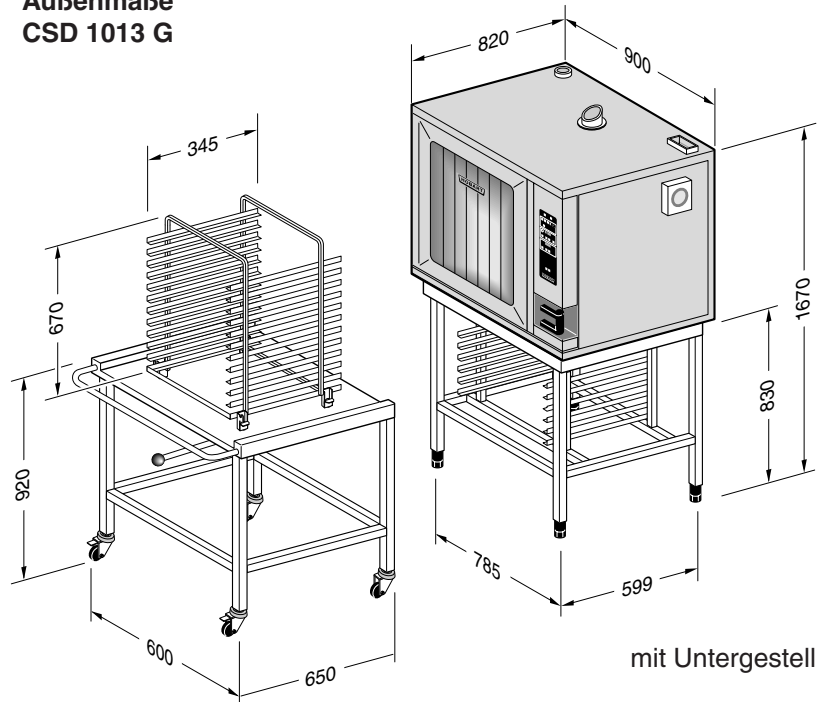
Raumluftabhängiges Gasgerät mit direkt beheizter Garkammer und drucklosem Dampfboiler.

Abgasführung: Gerät der Art **A**
(kein direkter Anschluß an den Schornstein)

1.6.2 Maße

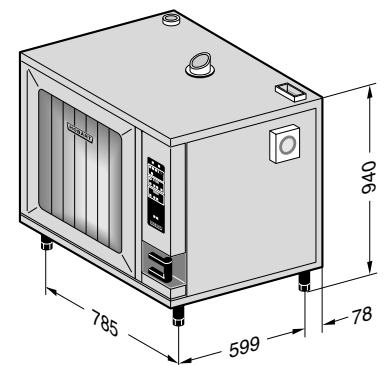
Modell	Fassungs- vermögen	Anschluß- leistung Gas	Außenmaße B x T x H mm	Gewicht
CSD 1013G	10 x 1/1GN	33 kW	900 x 820 x 940	150 kg
CSD 2013G	20 x 1/1GN	39 kW	900 x 820 x 1740	262 kg

**Außenmaße
CSD 1013 G**

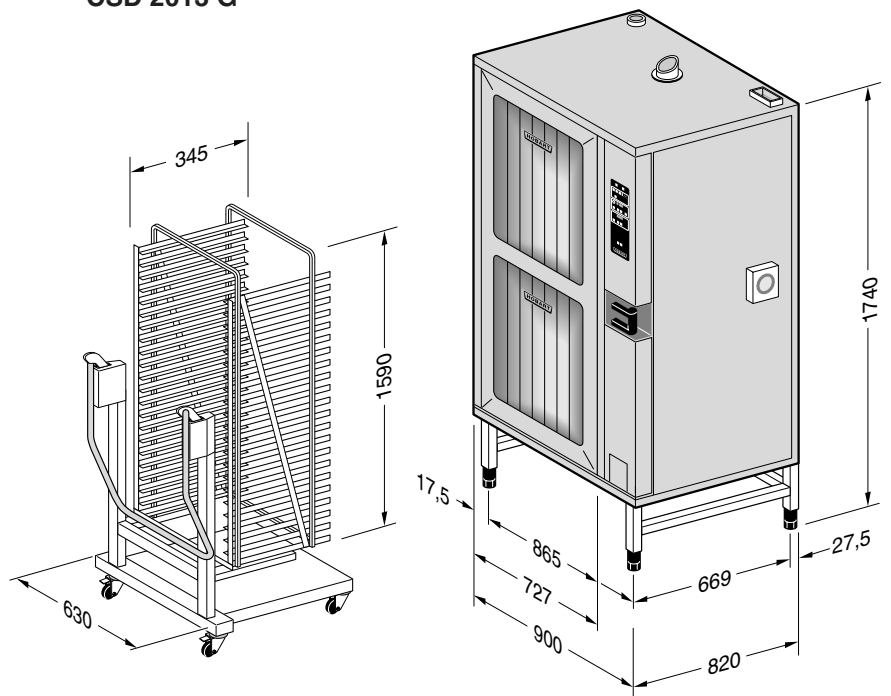


**Garkammer-Innenmaße
CSD 1013 G**

Höhe	680
Tiefe	360
Breite	600



Außenmaße CSD 2013 G



Garkammer-Innenmaße CSD 2013 G

Höhe	1360
Tiefe	360
Breite	600

1.6.3 Beschreibung

Der HOBART KOMBİplus der Serie CSD Gas ist ein gasbeheiztes Dampf / Umluft-Gargerät mit eingebautem Dampfboiler. Die Energiezufuhr erfolgt mit zwei Gasbrennern.

- Brenner mit vollständiger Luftvormischung für die Garkammer.
- Brenner mit teilweiser Luftvormischung (atmosphärischer Brenner) für den Dampfboiler.
- Die Abgase werden aus getrennten Abzugsrohren abgeführt.

1.7 Erste Inbetriebnahme

- Bevor Sie den KOMBIplus in Betrieb nehmen, lesen Sie bitte sorgfältig die Bedienungsanleitung.
- Gerät an das Stromnetz anschließen, Gas- und Wasserhahn öffnen.



1.7.1 "Kombidämpfen" wählen (siehe Seite 26)

- Die eingestellte Temperatur auf 150°C und die Zeituhr auf "manuellen Betrieb" stehen lassen.
- Die maximale Dampfzugabe wählen.
- Nach ungefähr 30 Sekunden zünden die Brenner.



1.7.2 Wenn der Garkammerbrenner nicht zündet



- Das Symbol "Störung Garkammer" leuchtet auf.
 - Nach ungefähr 30 Sekunden blinkt das Symbol und der Summer ertönt.
 - Um das Gerät wieder starten zu können, RESET-Taste drücken.

Vor Inbetriebnahme ist dieser Vorgang mehrmals zu wiederholen, um die Anschlußleitung zu entlüften (abhängig von der Länge der Gasleitung).

Wenn das Symbol Luftmangel aufleuchtet, Sauberkeit des seitlichen Luftfilters prüfen.



1.7.3 Wenn der Boilerbrenner nicht zündet



- Es gibt keinen Zündfunken.
 - Wasserzufuhr prüfen (Druck, Wasserhahn).
Nach Wiederherstellung des Wasserzuflusses das Gerät abschalten. Warten, bis der Boiler leer ist, danach das Gerät mit der Garart "Kombidämpfen" starten, der Boiler wird automatisch gefüllt
- Wenn jetzt trotz Zündfunke der Brenner nicht zündet und das entsprechende Störsymbol aufleuchtet, 10 Sekunden warten, bis das Störsymbol blinkt und der Summer ertönt.
 - RESET-Taste drücken

Dieser Vorgang ist möglicherweise mehrmals zu wiederholen, bis die Gasleitungen luftfrei sind.

Wichtige Bemerkung:

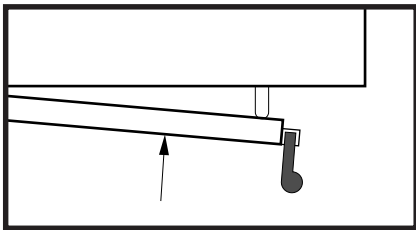
Vor der ersten Inbetriebnahme des Gerätes muß ohne Gargut mindestens eine Stunde bei einer Temperatur von 250°C vorgeheizt werden (siehe Kapitel 2.5 – Betriebsart Heißluft). Der dabei auftretende unangenehme Geruch und die Rauchentwicklung sind normal.

2 BEDIENUNG

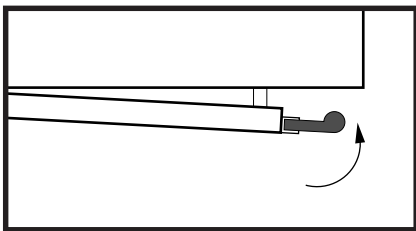
2.1 Lernen Sie Ihren HOBART KOMBI*plus* kennen

2.1.1 Tür öffnen und schließen

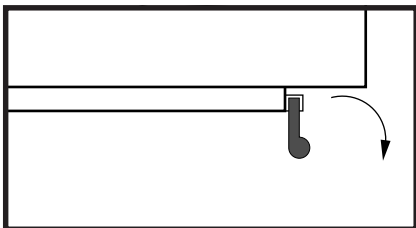
- Die Tür des Gerätes ist mit einer elektrisch betriebenen Verriegelung versehen.
- Das Gerät wird mit entriegelter Tür ausgeliefert und kann durch festes Ziehen am Türgriff geöffnet werden.



- Um die Tür zu verriegeln, schließen Sie die Tür bis sie hörbar einrastet. Dies ist die Sicherheitsposition der Tür, wenn das Gerät nicht in Gebrauch ist. Die Tür soll die gleiche Stellung haben, wenn sie nach einem Kochvorgang geöffnet wird. So kann überschüssiger Dampf entweichen, bevor die Tür ganz geöffnet wird.



- Den Türgriff soweit zudrücken, bis er mit der Tür eine Linie bildet. Wenn das Gerät unter Spannung steht, wird die Tür automatisch zugezogen und verriegelt. Die Garkammer wird hermetisch abgeschlossen.



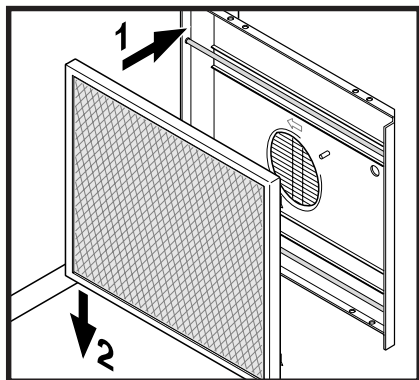
- Um die Tür zu entriegeln, ziehen Sie den Türgriff gegen sich, bis er in die Offen-Position einschnappt. Die Tür wird dann automatisch in die Sicherheitsposition gehen.

Im Falle eines längeren Stromausfalls oder einer anderen Störung, wenn Gargut sich im Gerät befindet, kann die Tür manuell geöffnet werden.

- Hauptschalter ausschalten.
- Den Türgriff fest gegen sich ziehen und gleichzeitig mit der anderen Hand fest gegen die Gerätefront drücken, um den KOMBI*plus* festzuhalten.

Diese Maßnahme ist nur im Fehlerfall anzuwenden – nicht während des normalen Betriebes.

- Bei einer Störung an der Verriegelung den Kundendienst anrufen.



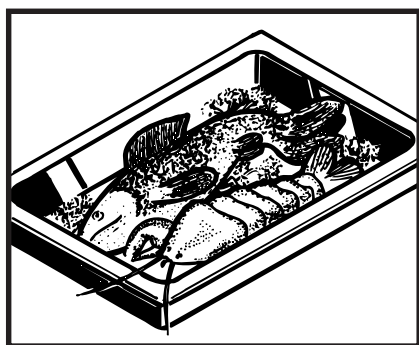
2.1.2 Fettfilter

- Der Fettfilter sollte beim Braten eingesetzt werden, um zu verhindern, daß sich zu viel Fett am Ventilator festsetzt.



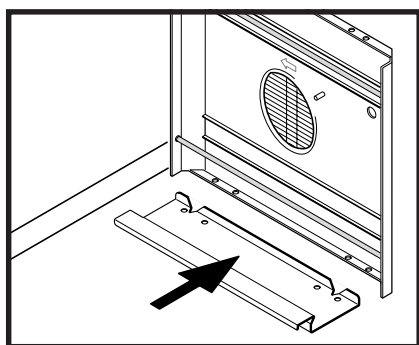
Warnung:

Alle Innenteile des Gerätes sind bei dessen Betrieb heiß. Das daran arbeitende Personal sollte daher entsprechende Kleidung und Handschuhe tragen.



2.1.3 Beschickung

- Maximale Beschickung:
CSD-1013 G = 50 kg / CSD-2013 G = 100 kg
- Das Gargut entsprechend den Anwendungshinweisen auf den Rost oder Behälter geben und in das Hordengestell einschieben.
- **Modell CSD-2013 G:**
Bei völlig offener Tür den Beschickungswagen bis zum Anschlag in die Garkammer schieben.
Das Hordengestell mit Hilfe des Bügels auf dem Garkammerboden abstellen. Wagen herausziehen.
- **Anmerkung**
Beim Betrieb des Gerätes CSD-1013 G ohne Einfahrvorrichtung (Rolltisch) ist sicherzustellen, daß die Hordengestell-Halterung unter dem Luftleitblech angebracht ist.
Dies ist notwendig, um das Kippen des Hordengestells beim Herausnehmen von Schalen zu verhindern.



2.1.4 Entnahme von Gargut aus dem KOMBIplus

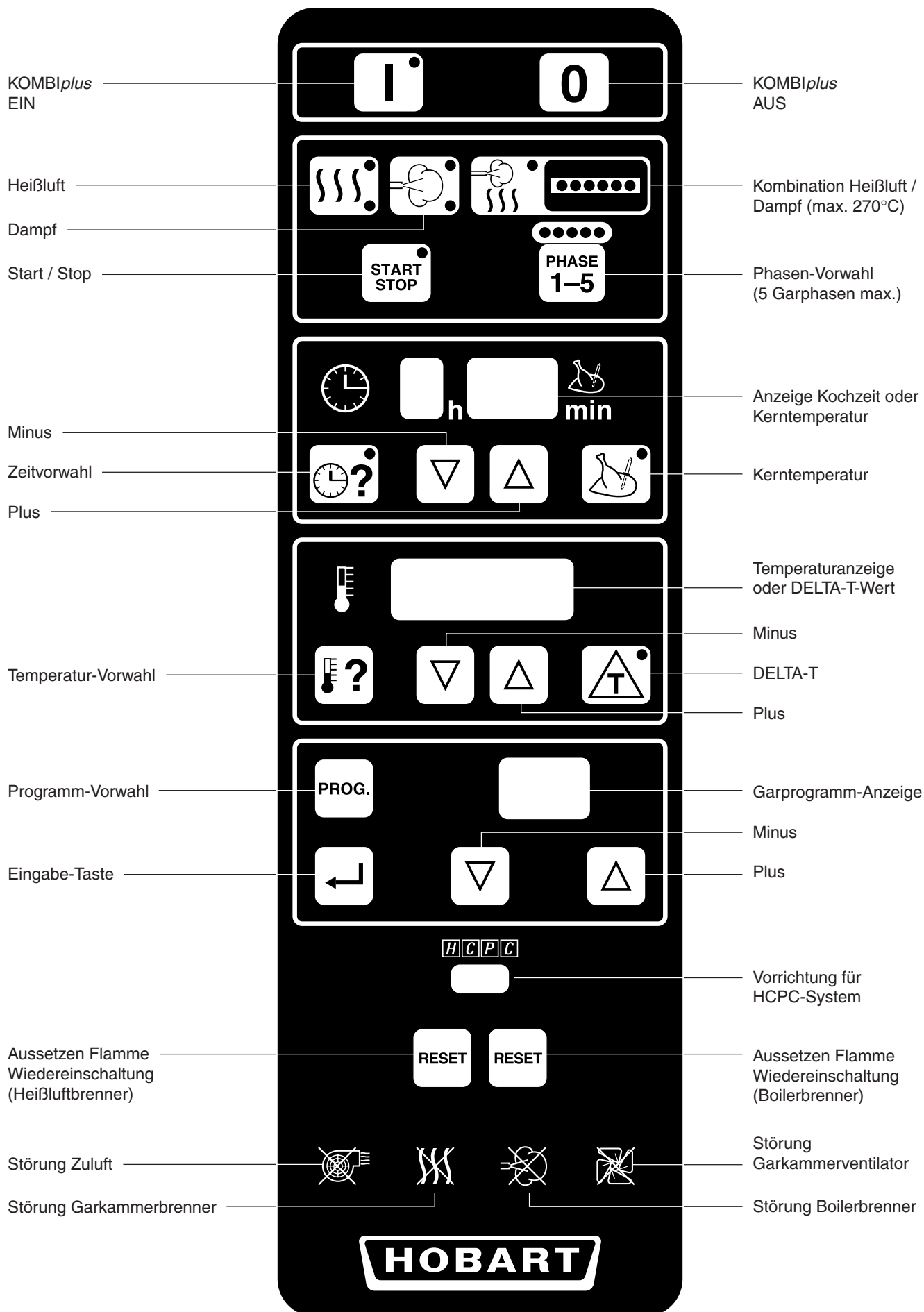


VORSICHT:

Dampf und Hitze treten aus dem Gerät aus!

- **Nach dem Dämpfen Gerätetür langsam öffnen.**
Die Tür immer zuerst einige Sekunden in der Sicherheitsposition belassen, damit überschüssiger Dampf und Heißluft entweichen können. Immer hinter der Tür stehen, wenn diese nach Entweichen des überschüssigen Dampfs ganz geöffnet wird.
- Schutzkleidung tragen, wenn das Gerät während eines Kochvorgangs bedient wird.
- **Modell CSD-2013 G**
Beschickungswagen einfahren, einrasten und das Hordengestell mit Hilfe des Bügels hochheben und den Wagen herausziehen.

2.2 KOMBIplus Schalterblende



2.3 Bedienung der Schalterblende

2.3.1 Ein / Aus



Ein-Taste

Wenn die grüne LED und die Beleuchtung der Garkammer aufleuchten, ist das Gerät betriebsbereit.



Achtung:

Wasserhahn muß geöffnet sein.



Aus-Taste

Wird zum Betriebsende gedrückt.

Nach 5 Sek. wird der Dampferzeuger automatisch entleert. Die Abluftklappe öffnet sich, die Tür öffnet automatisch und springt in die Sicherheitsposition. Nach ca. 20 Sek. schaltet die Ablaufpumpe ab und die Garraum-Beleuchtung geht aus.

2.3.2 Garmethoden



Heißluft-Taste

Obere grüne LED leuchtet auf und die Temperaturanzeige zeigt 150°C. Diese Temperatur kann nach oben (bis max. 270°C) oder nach unten geändert werden. Für Niedertemperaturgaren Heißluft einstellbar zwischen 30°C und 99°C.

Die untere grüne LED zeigt an, daß der Heißluftbrenner in Funktion ist.



Dämpfen-Taste

Obere grüne LED leuchtet auf und die Temperaturanzeige zeigt 100°C. Diese Temperatur kann nach unten geändert werden. Für Niedertemperaturgaren Dampf kann die Temperatur zwischen 30°C und 100°C eingestellt werden.

Die untere grüne LED zeigt an, daß der Dampfbrenner in Funktion ist.



Kombidämpfen-Taste (autom. Luftfeuchtigkeitssteuerung)

Grüne LED und die erste LED der Phasen-Anzeige leuchten auf und die Temperatur-Anzeige zeigt 150°C.

Diese Temperatur kann nach oben (bis 270°C) oder nach unten (bis 30°C) geändert werden. Die Dampfmenge kann durch Drücken der Kombi-Dämpfen-Taste von 1-6 eingestellt werden. Die Leuchteleiste zeigt die jeweilige Einstellung an.



Start/Stop Taste

Durch Drücken dieser Taste kann das Garprogramm gestartet (LED leuchtet auf) oder beendet werden.



Bei nicht verriegelter Tür blinkt die Temperaturanzeige auf.



Phasen-Vorwahl

Diese Taste hat mehrere Funktionen:

- Sie erlaubt die Überprüfung der zuletzt programmierten Garphase und die weitere Programmierung der nächsten Phase.
- Während eines Garprogrammes werden die verschiedenen Phasen durch diese Taste angezeigt.

Die Anzahl der erleuchteten LED's zeigt die Anzahl der Phasen eines Garprogrammes. Die blinkende LED zeigt an, in welcher Phase sich das Garprogramm gerade befindet.

2.3.3 Zeit-Vorwahl



Zeit-Anzeige

Diese Anzeige hat mehrere Funktionen:

- Anzeige der Soll-Zeit.
- Anzeige der Ist-Zeit eines Garprogrammes.
- Anzeige der Soll-Kerntemperatur.
- Anzeige der Ist-Kerntemperatur.

Am Ende des Garprogrammes schaltet die Heizung automatisch ab und ein Signal ertönt, das Gebläse läuft weiter – Stop-Taste drücken.

Wenn die Anzeige [- --] zeigt, arbeitet das Gerät im Dauerbetrieb.



Zeit-Prüftaste

Durch Drücken dieser Taste wird für ca. 5 Sekunden die Soll-Zeit eingeblendet bzw. die Funktion Kerntemperatur ausgeschaltet.



Kerntemperatur-Taste

Durch Drücken dieser Taste wird die Zeit-Vorwahl außer Funktion gesetzt, und die gewünschte Kerntemperatur kann eingegeben werden. Die grüne LED leuchtet auf, wenn die Betriebsart Kerntemperatur gewählt ist. Im Display werden 60°C als Soll-Wert angezeigt.

Nach Erreichen der eingegebenen Kerntemperatur blinkt die Temperaturanzeige und alle 45 Sek. ertönt für 15 Sek. ein Signalton.



Einstell-Tasten

Zeiteinstellung oder Kerntemperatur können mit diesen Tasten nach oben oder nach unten verändert werden.



Hinweis:

Zum Umschalten auf Dauerbetrieb (manuellen Betrieb) Stop-Taste drücken. Minus-Taste drücken und halten, bis die Anzeige auf [- --] steht.

2.3.4 Temperatur-Vorwahl



Temperatur-Anzeige

Diese Anzeige hat mehrere Funktionen:

- Anzeige der Soll-Temperatur
- Anzeige der Ist-Temperatur
- Anzeige der DELTA-T Temperatur



Temperatur-Prüftaste

Durch Drücken dieser Taste wird für ca. 5 Sekunden die Soll-Temperatur angezeigt.



DELTA-T-Taste

Durch Drücken dieser Taste wird die gewünschte Temperaturdifferenz zwischen Garraum und Kerntemperatur eingegeben.

Eingestellter Soll-Wert 60°C – einstellbar von:

20°C bis 120°C bei Garart Heißluft oder Kombidampf,
20°C bis 90°C bei Garart Dampf.



Einstell-Tasten

Durch Drücken dieser Tasten läßt sich die gewünschte Temperatur nach oben oder nach unten einstellen.



Hinweis:

Die Temperatur kann nur **nach** der Vorwahl der Garmethode eingestellt werden.

2.3.5 Programmierung



Anzeige der Programm-Nummer

Programm-Taste

Ein- / Ausschalten des Speichers zur Aktivierung und Programmierung.

Programm-Nummer Einstell-Taste

Programm-Eingabe-Taste

Durch Drücken dieser Taste wird ein gerade eingegebenes Garprogramm von bis zu 5 Phasen unter der gewünschten Programmnummer gespeichert, überschrieben oder gelöscht.

Achtung:

Wird ein zweites Programm unter gleicher Nummer eingegeben, blinkt die Anzeige.

Jetzt kann das bisher gespeicherte Programm überprüft werden.

Dann kann

- entweder das neue Programm auf einem freien Speicherplatz abgelegt werden
- oder das alte durch das neue Programm ersetzt werden.
In diesem Fall die Eingabe-Taste so lange drücken, bis die Anzeige erlischt (ca. 3 sec.). Die Quittierung erfolgt durch 2 kurz aufeinander folgende Signaltöne.

2.3.6 Andere Funktionen



HCPC steht für HOBART Communication Product Control System. Durch den Einbau einer Infrarot-Steckkarte auf die Elektronik Ihres KOMBIplus besteht die Möglichkeit, das unter Einsatz des HCPC-Handcomputers sämtliche Daten aus den Kochprozessen protokolliert werden können. Funktion und Aufbau siehe Bedienungsanleitung HCPC.



Dampf-Brenner

Die untere grüne LED leuchtet nur dann auf, wenn der Dampf-Brenner in Funktion ist.



Garkammer-Brenner

Die untere grüne LED leuchtet nur dann auf, wenn der Garkammer-Brenner in Funktion ist.



Reset-Tasten

Wiederentzünden der Flamme nach Aussetzer (siehe Kapitel 2.11 Störungen).



2.4 Programmieren und Speichern von Garprogrammen

Beim KOMBI^{plus} CSD besteht die Möglichkeit, 99 Programme mit maximal je 5 Phasen einzugeben und abzuspeichern.



Beispiel:				
1)	1.	Garart:	Dampf	1. Phase
	2.	Temperatur:	100°C	
	3.	Zeit:	20 Min.	
2)	1.	Garart:	Heißluft	2. Phase
	2.	Temperatur:	160°C	
	3.	Zeit:	10 Min.	
3)	↓			3. Phase
4)				4. Phase
5)				5. Phase
1 Programm			1 Programm	

Wie als Beispiel gezeigt, besteht die Möglichkeit, mit weiteren 98 Programmen ähnlich zu verfahren.

2.4.1 Kontrolle, ob der gewünschte Speicherplatz "leer" ist



Programmfeld inaktiv.



Programmspeicher einschalten.



Programmfeld ist aktiv.



Den gewünschten Speicherplatz wählen.

1. Speicherplatz nicht belegt:



- h -- min

Ist-Temperatur wird angezeigt.

2. Ist der Speicherplatz belegt:

erscheinen die eingegebenen Werte des Programmes, das bereits gespeichert ist.

Soll das Programm gelöscht werden:

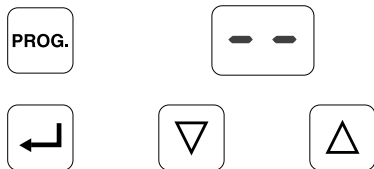
- Die Eingabe-Taste drücken (ca. 3 sec.), Signalton ertönt 2 x. Das Programm ist jetzt gelöscht.
- Im Programmfeld erscheint das zuletzt angewählte Programm.

Soll ein vorhandenes Programm geändert werden:

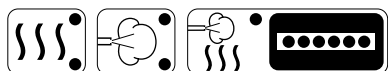
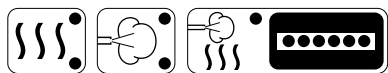
- Programmspeicher einschalten.
- Gewünschtes Programm anwählen.
- Gewünschte Änderung eingeben (z.B. Zeit oder Temperatur einer Phase). Die Programmanzeige blinkt.
- Geändertes Programm durch Drücken der Eingabe-Taste (ca. 3 Sek.) sichern. Signalton ertönt 2 x. Das "alte" Programm wurde mit den neuen Daten überschrieben.



Nach der Eingabe bleibt das neue Programm aktiv und wird im Programmfeld angezeigt.



2.4.2 Programm eingeben



- Gewünschte Garart wählen.

- Zeit eingeben.

- Temperatur eingeben.

Ende der Eingabe der 1. Phase.

- Phasen-Taste drücken.

- Gewünschte Garart für die 2. Phase wählen.

- Kerntemperaturtaste drücken, grüne LED leuchtet. Gewünschte Kerntemperatur eingeben.

- Garraumtemperatur eingeben.

Ende der 2. Phase.

2.4.3 Programmieren



- Programmspeicher einschalten.

- Programm ansteuern.

- Die Programm-Anzeige ist jetzt in Betrieb.

Ist der Programmspeicher leer:

- Eingabe-Taste drücken und halten, bis ein Signalton ertönt.

Das Programm ist gespeichert und wird angezeigt.

2.4.4 Kontrolle



- Die Phasen-Taste zeigt über die Leuchtdioden die Anzahl der Phasen an, die im Programm sind. Außerdem zeigt die Phasen-Taste die jeweils laufende Phase durch Blinken der entsprechenden Leuchtdiode an.
- Der KOMBIplus addiert automatisch die Gesamtzeit der einzelnen Phasen und zeigt diese auf der Zeit-Anzeige an.
- Durch Drücken der Taste wird die Restzeit der **laufenden** Phase angezeigt

2.4.5 Abrufen eines Programmes



- Gerät muß auf Position "Stop" stehen (Leuchtdiode ist aus).
- Programmspeicher einschalten.
- Programm wählen.
- Programm kann nun gestartet werden.

2.4.6 Programm ausschalten



- Nach Ablauf des gespeicherten Garprozesses STOP-Taste drücken.
- Programm-Taste drücken. Programmfeld ist ausgeschaltet.

Tips und Hinweise:

Austauschen eines bestehenden Programmes

Die Eingabe eines neuen Programmes in einen Programmspeicher ist auch dann möglich, wenn dieser schon durch ein altes Programm (falls es nicht mehr benötigt wird) belegt ist.

Geben Sie das gewünschte Programm in das Gerät ein wie im Kapitel 2.4.2 beschrieben wird.

Wird ein laufendes, bereits gespeichertes Programm

geändert, blinkt das Programmfeld mit Programmnummer.

Wählen Sie durch Drücken der Programm- und Wahl-taste das auszutauschende Programm an.

Durch Drücken und Halten der Eingabetaste wird das alte Programm gegen das neue ausgetauscht (Signalton ertönt 2 x).

2.4.7 Beispiele zum Programmieren



I. Apfelstrudel

- Wahl der Betriebsart Heißluft.
- Zeit eingeben (15 Minuten).
- Taste Temperaturvorgabe drücken und 160°C eingeben.
- Programmaufruftaste drücken.
- Programm Nr. (2) mit der Taste des Programmierfeldes wählen.
- Eingabetaste drücken = Speicherung.

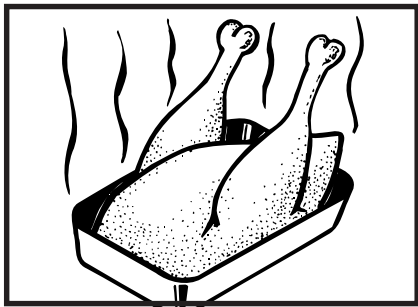
II. Hörnchen zum Aufbacken

- Heißluft
- Temperatur 165°C
- Zeit 5 Minuten
- Programmaufruftaste
- Programm
- "Speicherung"
- Kontrolle

III. Gratin Dauphinoise

- Kombi-Dampf mit 30 % Luftfeuchtigkeit
- Temperatur 120°C
- Zeit 30 Min., je nach Dicke des Gratins etwas mehr
- Programmaufruftaste
- Programm
- "Speicherung"

Programmierbeispiele entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Anwenderhandbuch KOMBIplus



2.5 Betriebsart Heißluft

zum Braten, Backen, Gratinieren.

Heißluft wird ohne zusätzliche Feuchtigkeit vom Ventilator in Umlauf gebracht. Dadurch wird Bräunung erzeugt.

Ersetzt Heißluftgerät (Konvektomat), Bratröhre oder Etagenbackofen.

Gargut-Beispiele:

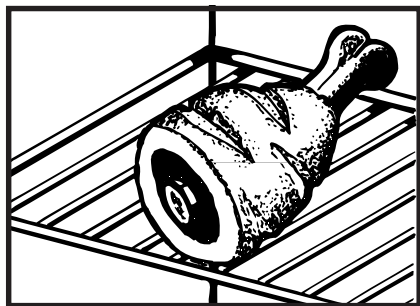
Frikadellen, Koteletten, Medaillons, Schnitzel, Hähnchenkeule, Geflügel, Lamm, Hase, Reh, Fisch, gefülltes Gemüse, Rührteige, Sandkuchen, Windmassen, Nußmassen, Bisquit, Toast.



Inbetriebnahme:

- Betriebsart Heißluft wählen.
- Das Gerät vorheizen.
- Gargut einschieben, Tür einrasten und durch Umlegen des Türgriffes sichern.
- Gewünschte Zeit eingeben.
- Gewünschte Temperatur (30°C bis 270°C) eingeben.
- Programm starten.

Tips und Hinweise entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Anwenderhandbuch KOMBIplus



2.6 Betriebsart Kombidampf

mit automatischer Luftfeuchtigkeitssteuerung

Feuchte Hitze und trockene Hitze in einer Funktionstaste.

Sie stellen die gewünschte Feuchtigkeitsmenge ein und der KOMBIplus steuert sich automatisch. Die eingestellte Luftfeuchtigkeitsmenge wird durch die Leuchtdioden in der Kombidampf-Taste angezeigt.

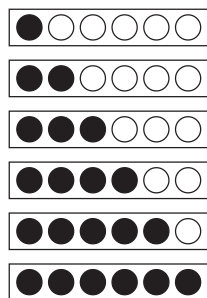
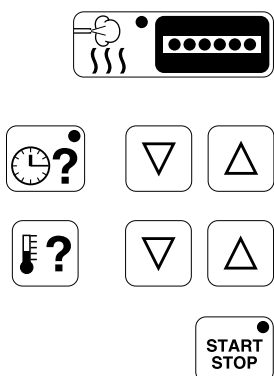
Ersetzt Braten in der Bratröhre mit Begießen, Backen im Backofen mit Beschwadern.

Gararten:

Kombidampf, Kombibraten, Kombibacken, Glacieren, Gratinieren.

Inbetriebnahme:

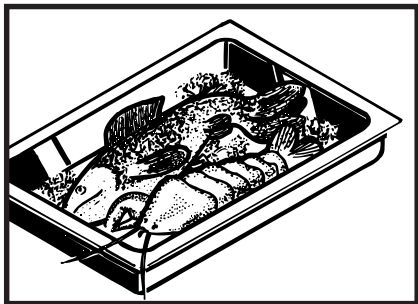
- Das Gerät im Dampf-Modus ca. 4 bis 5 Minuten aufheizen, um die Dampfproduktion bei Programmbeginn zu gewährleisten (besonders wichtig bei geringerer Dampfzugabe).
- Gargut einschieben, Tür einrasten und durch Umlegen des Türgriffes sichern.
- Betriebsart Kombidampf und gewünschte Luftfeuchtigkeitsstufe wählen.
- Gewünschte Zeit eingeben.
- Gewünschte Temperatur eingeben.
- Programm starten.



Wichtige Daten zur richtigen Wahl der gewünschten Luftfeuchtigkeitsstufe:

	Luftfeuchte	Dampfeingabe	Intervallzeit
1 x drücken	20 %	16 sec.	64 sec.
2 x drücken	30 %	24 sec.	56 sec.
3 x drücken	40 %	32 sec.	48 sec.
4 x drücken	50 %	40 sec.	40 sec.
5 x drücken	60 %	48 sec.	32 sec.
6 x drücken	75 %	60 sec.	20 sec.

Tips und Hinweise entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Anwenderhandbuch KOMBIplus



2.7 Betriebsart Dampf

zum Dünsten, Blanchieren, Pochieren, Dämpfen, Quellen, Vakuumgaren, Konservieren.

Feuchte Hitze bei max. 100°C.

Frischdampf strömt drucklos in die Garkammer und wird durch das Lüfterrad in der Garkammer in Umlauf gebracht.

Ersetzt Kochen im Wasser mit Töpfen oder Kesseln.

Anwendungsbeispiele:

Schonendes Garen von Gemüse, Kartoffeln, Fisch, Siedfleisch, Eiern, Obst, Convenience-Produkten, div. Desserts, und allen Produkten, die sonst im Wasser gegart werden (Glaskonserven-Rillettes).

Der intensive, gesättigte Frischdampf sorgt im gesamten Garraum für einen gleichmäßigen Garverlauf. Die Garung der Rohprodukte erfolgt ohne Zugabe von Wasser. Ausnahme hierbei sind Reis und (getrocknete) Nudelteigwaren.

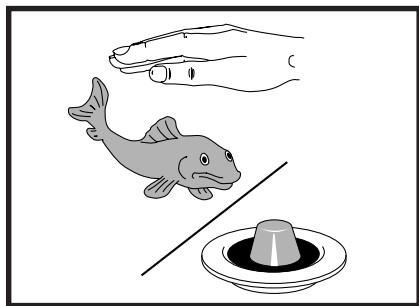


Inbetriebnahme:

- Betriebsart Dampf wählen.
- Gerät vorheizen (Erstbetrieb ca. 4 bis 5 Minuten). Mindestens solange, bis sich der Dampf an der Innenglasscheibe niederschlägt.
- Nach Erreichen der eingestellten Gartemperatur Gargut einschieben, Tür einrasten und durch Umlegen des Türgriffes sichern.
- Gewünschte Zeit eingeben.
- Gewünschte Temperatur eingeben (maximal 100°C).
- Programm starten.



Tips und Hinweise entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Anwenderhandbuch KOMBIplus



2.8 Niedertemperatur-Garen

zum Brühen, Simmern, Garziehen, Pochieren, Blanchieren, Quellen, Vakuumgaren, Auftauen, Konservieren.

Feuchte Hitze im niedrigen Temperaturbereich von 30° bis 99°C.

Besonders empfindliche Speisen benötigen Temperaturen unter 100°C. Hier haben Sie die Möglichkeit, abgestimmt auf das Produkt, die entstehende Temperatur zwischen 30° bis 99°C selber zu wählen.

Ersetzt Wasserbad, Garen in Töpfen, Kasserollen, Kesseln.

Gargut-Beispiele:

Eierstich (Royal), Brätnockerl, Hechtklößchen, Lachsforelle-Filet-Darne, Steinbutt, Schalen – Krustentiere, Pasteten, Galantinen, Terrinen, Kalbsfrikassee, Rinderbrust, Geflügel, Schwein-, Wild-, Lammfleisch, Beinstücke, Creme Caramel, Mohr im Hemd, diverse Früchte, Glaskonserven (Gemüse, Fleisch, Früchte).

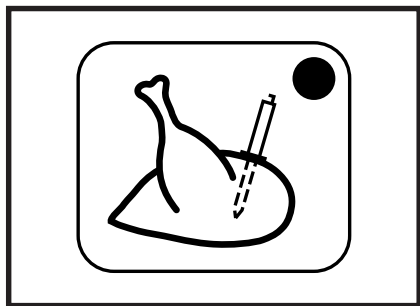


Inbetriebnahme:

- Betriebsart Dampf wählen.
- Gerät vorheizen (Erstbetrieb ca. 4 bis 5 Minuten). Mindestens solange, bis sich der Dampf an der Innenglasscheibe niederschlägt.
- Gargut einschieben, Tür einrasten und durch Umlegen des Türgriffes sichern.
- Gewünschte Zeit eingeben.
- Gewünschte Temperatur eingeben (maximal 99°C).
- Programm starten.



Tips und Hinweise entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Anwenderhandbuch KOMBIplus



2.9 Arbeiten mit der Kerntemperatur

Die Möglichkeit der Kerntemperatur-Messung bei Langzeitbratenstücken ist sehr vorteilhaft. Gerade bei kontrollbedürftigen Garprodukten, wie z.B. Roastbeef und dergleichen, ist es wichtig, die genaue Kerntemperatur zu erreichen. Die Praxis zeigt, daß konsequentes Arbeiten mit der Kerntemperatur-Messung zu hohen Gewichtseinsparungen führt. Jedes Grad der Überschreitung der optimalen Kerntemperatur bedeutet wesentlich höhere Gewichtsverluste. Außerdem ist natürlich der stets gleiche Garungsgrad bei Fleisch ein Qualitätsgarant.

Vorteile

Ersetzt die eingestellte Garzeit. Arbeitserleichterung, da zwischen dem Ein- und Ausschalten des KOMBIplus keine Kontrolle des Gargutes mehr nötig ist.

Inbetriebnahme:

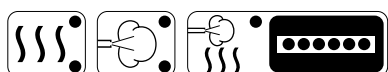
- Meßfühler so in das Fleisch stecken, daß die Spitze etwa in der Mitte des zu garenden Produktes steckt. Kerntemperaturfühler muß kalt sein.
- Tür einrasten und durch Umlegen des Türgriffes sichern.
- Eine der Gararten wählen.
Bei Garen mit Kombidampf ist die Luftfeuchtigkeit variabel.
- Gewünschte Gartemperatur eingeben.
- Kerntemperatur-Taste drücken, die grüne LED leuchtet auf.
Vorgabe Soll-Wert 60°C.
- Gewünschte Kerntemperatur eingeben.
- Programm starten.
- Bei Ablauf des Programmes wird die momentane Ist-Kerntemperatur des Produktes angezeigt.
 – Taste zur Kontrolle der Soll-Kerntemperatur drücken.
 – Taste zur Kontrolle der Soll-Garraumtemperatur drücken.

Achtung:

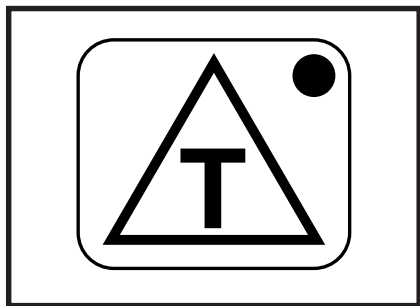
Der Kerntemperaturfühler ersetzt in diesem Fall die vorzuprogrammierende Zeit.
Nach Beendigung des Garprozesses Funktion Kerntemperatur durch Drücken der Zeit-Vorwahl-Taste ausschalten.

Kerntemperaturfühler überhitzt

Auskühlen lassen und neu starten.



Tips und Hinweise entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Anwenderhandbuch KOMBIplus



2.10 DELTA-T-Garen

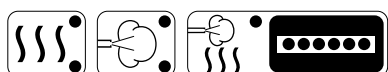
Beim DELTA-T-Garen handelt es sich um eines der schonendsten Garverfahren. Es ermöglicht, größere Fleischstücke durch langsames Ansteigen der Garraumtemperatur und gleichzeitig paralleles Ansteigen der Kerntemperatur über einen längeren Zeitraum schonend zu garen.

Der DELTA-T-Wert gibt die Differenz zwischen der Ist-Kerntemperatur und der Ist-Garraumtemperatur am Ende der Garzeit wieder. Diese Differenz zwischen Garraum- und Kerntemperatur wird während des gesamten Garvorganges überwacht.

Inbetriebnahme:

- Meßfühler so in das Fleisch stecken, daß die Spitze etwa in der Mitte des zu garenden Produktes steckt.
- Tür einrasten und durch Umlegen des Türgriffes sichern.
- Eine der Gararten wählen.
Bei Garen mit Kombidampf ist die Luftfeuchtigkeit variabel.
- Kerntemperatur-Taste drücken, die grüne LED leuchtet auf.
Vorgabe Soll-Wert 60°C.
- Gewünschte Kerntemperatur eingeben.
- DELTA-T-Taste drücken, die grüne LED leuchtet auf.
Vorgabe Soll-Wert 60°C.
- Gewünschten DELTA-T-Wert eingeben (min. 20°C bis max. 120°C).
- Programm starten.

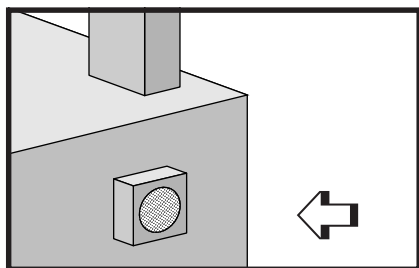
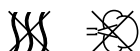
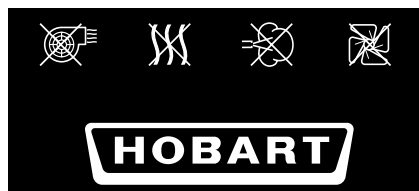
Nach Beendigung des Garprozesses Funktion DELTA-T durch Drücken der Temperatur-Vorwahl-Taste ausschalten.



Tips und Hinweise entnehmen Sie bitte dem beiliegenden Anwenderhandbuch KOMBIplus

2.11 Störungen

2.11.1 Automatische Anzeige von Störungen



Bei einer Störung im Gerät leuchtet das entsprechende Symbol des defekten Bauteiles auf. Zusätzlich ertönt ein Signalton. Garbetrieb ist nicht mehr möglich.

Wenn das Symbol unter einer dieser Tasten ständig aufleuchtet, wird angezeigt, daß der entsprechende Brenner eine Störung hat. Das Symbol blinkt nach kurzer Zeit (30 Sekunden beim Garkammer-Brenner, 10 Sekunden beim Dampf-Brenner) und zeigt an, daß die betreffende "Reset"-Taste gedrückt werden muß, um den Brenner wieder zu entzünden.

Falls der Brenner nach dreimaligem Versuch nicht wieder einsetzt, den HOBART-Service anfordern.

Ausfall des Ventilators

Dieses Symbol zeigt eine Fehlfunktion des Garraum-Ventilators an. Den HOBART-Service anfordern.

Ausfall der Luftansaugung

Falls dieses Symbol aufleuchtet, erhält der Garkammer-Brenner zu wenig Luft.

Den Hauptschalter des Gerätes abschalten, den Ansaugfilter herausnehmen, welcher an der rechten Seite des Gerätes angebracht ist. Den Filter gründlich reinigen, trocknen und wieder einsetzen. Darauf achten, daß die Dichtung weder verdreht, noch beschädigt wird.



Den KOMBIplus nicht benutzen, wenn der Filter nicht eingesetzt ist.

Wassermangel

Der Summer ertönt und die LED's blinken, wenn der Boiler Wassermangel aufweist.

Vergewissern Sie sich, daß der Wasserhahn offen ist. Wenn nicht, das Gerät abschalten, Wasserhahn öffnen und das Gerät erneut starten. Falls kein Grund für den Wassermangel gefunden wird, den HOBART-Service anfordern.

Das Gerät kann trotzdem für das Garen mit Heißluft verwendet werden.

Temperaturfühler defekt

Dieser Code erscheint beim Garen mit Zeitvorwahl, wenn der Temperaturfühler in der Garkammer defekt ist.

Dieser Code erscheint bei defektem Kerntemperaturfühler beim Garen mit Kerntemperatur.

In beiden Fällen muß der HOBART-Kundendienst gerufen werden.

Überhitzung der Garkammer

Wenn dieser Sicherheitscode erscheint, keine Veränderungen mit den Steuertasten vornehmen.

Die beiden Brenner sind erloschen, der/die Ventilator(en) laufen weiter, um die Garkammer abzukühlen.

Sofort den HOBART-Service anfordern!

2.11.2 Gerät läßt sich nicht starten

(Die Temperaturanzeige blinkt.)

- Kontrollieren Sie ob die Tür richtig geschlossen ist.

2.12 Störungsbeseitigung



Diese Arbeiten nur vom HOBART-Techniker ausführen lassen!

Wichtiger Hinweis:

Vorsicht, wenn die Außenverkleidungen entfernt sind, können Teile, die unter Spannung stehen, berührt werden.

● Wenn der Boiler überfüllt

Die Sonden im Deckel des Niveaureglers (hinter der Rückverkleidung) gründlich säubern.

Elektro-Anschlüsse (Elektronik und Sonde) und Druckausgleichsschlauch prüfen.

● Elektrische Störungen

Folgende Sicherungen befinden sich auf der Relaisplatine:

- 250 mA für die Spannungsversorgung der Anzeigeplatine.
- Sicherung 2A - 230V für die Spannungsversorgung aller Komponenten außer des Garkammerventilators.

Hinter der Blende unterhalb der Anzeigeplatine:

- Sicherung 6,3A für 1013 G, 10A für 2013 G – 230V Träge für die Spannungsversorgung des Garkammerventilators.



Wichtig:

Bei allen Arbeiten an der Elektrik ist das Gerät vom Stromnetz zu trennen.

● Störung Brenner

Alle Masseanschlüsse prüfen.

Masseanschlüsse zwischen Brenner und Zündgerät prüfen.

Nach Entfernen des Fettfilters und des Luftbleches Zündung des Garkammerbrenners prüfen.

Durch das Kontrollfenster an der Frontseite die Zündung des Dampfboilers prüfen.

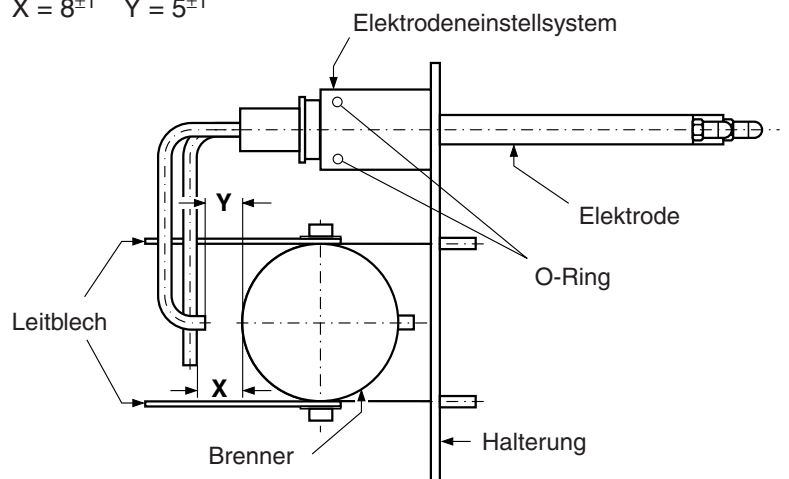
Position der Zünd- und Überwachungselektroden prüfen (siehe Zeichnung).

Anschlüsse des Überwachungssystems prüfen.

Lage der Zünd- und Überwachungselektroden des Garkammerbrenners.

Vorgeschriebene Maße:

$$X = 8^{\pm 1} \quad Y = 5^{\pm 1}$$



- **Störung Türverschluß**

Spalt zwischen dem Türgriff und dem Magnetschalter prüfen (darf nicht zu groß sein).

- **Überhitzung der Garkammer**

Im Falle einer Überhitzung ertönt der Summer und die Temperaturanzeige zeigt 999.

Sicherung 2A - 230V auf der Relaisplatine prüfen.

Den Zustand der Relaisplatine prüfen.

Überprüfen, ob das Gasventil nach Erreichen der vorgewählten Temperatur schließt.

Zum Entriegeln: Gerät abschalten und roten Knopf des Temperaturbegrenzers eindrücken.

Die Entriegelung darf nur erfolgen, nachdem durch visuelle Prüfung sichergestellt worden ist, daß alle Dichtungen in Ordnung sind.

- **Störung Garkammerventilator**

Im Falle einer Störung ertönt der Summer und das Störsymbol leuchtet auf.

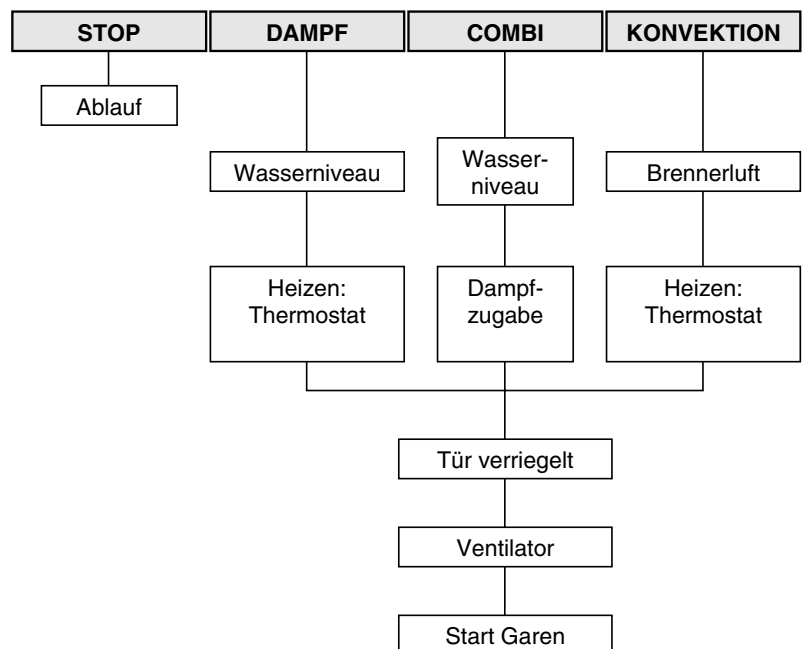
Sicherung 6,3A für 1013 G, 10A für 2013 G – 230 V Träge, hinter der Blende unter der Anzeigeplatine prüfen.

Überprüfen, ob der Ventilator blockiert ist.

Zum Entsperren: Gerät abschalten und auf die blaue Taste der Relaiskarte drücken.

- **Störung der Temperaturfühler siehe 2.11.1.**

Flußdiagramm



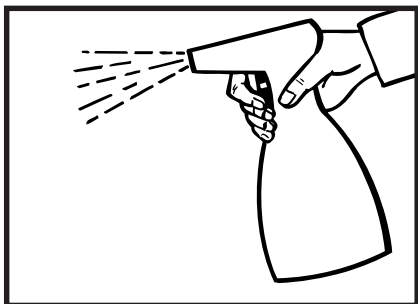
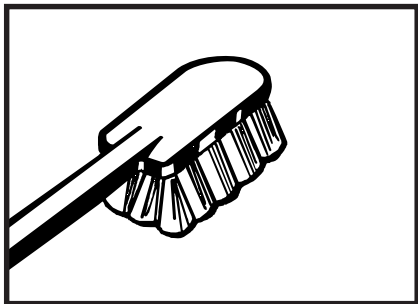
3 REINIGEN / WARTUNG

3.1 Reinigen / Pflegen

Zum Reinigen des Gerätes keine chlor-, säure- oder metallhaltigen Zusätze und keine Scheuermittel verwenden.



Fettablagerungen können sich entzünden. Es ist sehr wichtig, die Garkammer und das Hordengestell sauber zu halten.



3.1.1 Tägliche Reinigung der Garkammer

Empfehlung: Hobart Spezialreinigungsset für Heißluftdämpfer.

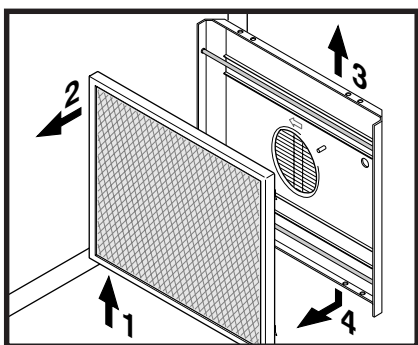
- Grobe Speiserückstände aus der Garkammer entfernen.
- Garkammer auf ca. 45/50°C erhitzen und mit einem von HOBART empfohlenen Reiniger einsprühen.

Sicherheitshinweise des Herstellers beachten.

- 15 Minuten einwirken lassen.
- Anschließend einen 20-minütigen Dämpfvorgang ablaufen lassen.

HINWEIS: Unter der Programmnummer 00 kann ein Reinigungsprogramm hinterlegt werden, bei welchem die Funktionen Dampf, Temperatur (100°C) und Zeit (20 Min.) fest gespeichert sind.

- Tür öffnen.
Hauptschalter ausschalten / Stromzufuhr unterbrechen.
- Garkammer mit kaltem Wasser gründlich ausspritzen.
- Hordengestell bzw. Hordenwagen, Fettfilter und Lüfterblech herausnehmen.
- Teile separat reinigen und trocknen lassen.
- Kerntemperaturfühler gründlich abwischen.
- Garkammer mit einem weichen Tuch sorgfältig trockenreiben.
Darauf achten, daß die Zünd- und Überwachungselektroden nicht beschädigt werden.
- Trockene Teile wieder einsetzen.



Sicherstellen, daß der **KOMBIplus** nach der Reinigung der Garkammer für mindestens 2 Stunden nicht benutzt wird. Während dieser Zeit muß die Gerätetür zur Belüftung geöffnet bleiben.

- **Bei Bedarf:**
Verkleidung mit Chrom-Nickel-Stahl-Reiniger säubern.



Gerät nicht mit dem Wasserschlauch oder Hochdruckreiniger von außen abspritzen.

3.2 Wartung

Dieses Gerät wurde nach dem neuesten Stand der Technik gebaut. Um einen sicheren und reibungslosen Betrieb zu gewährleisten, empfehlen wir Ihnen den Abschluß eines Wartungsvertrages mit regelmäßigen Wartungen durch geschulte Kundendienst-Techniker.



3.2.1 Entkalkung



Die Entkalkung nur von einem geschulten Kundendienst-Techniker durchführen lassen.

Die entsprechenden Sicherheitsvorschriften bei Umgang mit ätzenden Chemikalien beachten.

Tür öffnen!



Dampferzeuger durch Drücken der AUS-Taste entleeren.

Entkalkerlösung (Hinweise des Herstellers beachten) mittels beiliegendem Trichter und Schlauch in die Dampfaustrittsöffnung im Garraum (siehe Abb.) einfüllen.

Boilerkapazität: CSD 1013 G – 9 Liter
CSD 2013 G – 11 Liter



Nach ca. 3 Minuten die EIN-Taste drücken.



Programm Dämpfen wählen.
Dampferzeuger füllt sich.



**2 Minuten Betriebsdauer und Temperatur 60°C eingeben.
Auf keinen Fall länger – Gesundheitsgefahr !!!**



Tür schließen, START-Taste drücken.



Nach Ablauf des Programmes (ein Signal ertönt) STOP-Taste drücken.

Achtung: Das Gerät nicht ausschalten.

Die erwärmte Lösung im Dampferzeuger ca. 1 Stunde wirken lassen.



Sicherstellen, daß das Gerät während dieser Zeit nicht benutzt wird.



Gerät ausschalten (Dampferzeuger entleert sich selbsttätig).



Nach ca. 3 Minuten das Gerät wieder einschalten und einen 10-minütigen Dämpfvorgang ablaufen lassen.



Danach Gerät wieder ausschalten, damit sich der Dampferzeuger erneut entleeren kann.



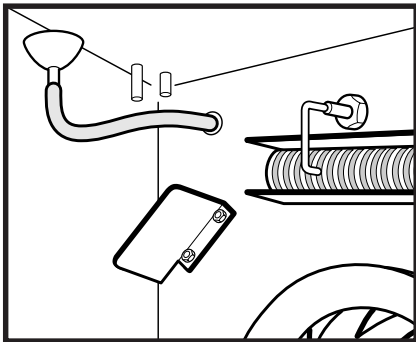
Den 10-minütigen Dämpfvorgang wiederholen.

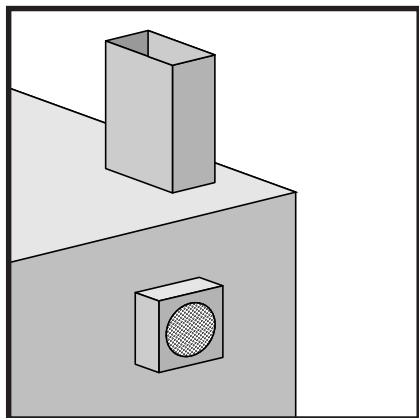


Erneut das Gerät ausschalten.



Das Gerät ist jetzt wieder betriebsbereit.





3.2.2 Luftfilter für Zuluft Gaskammerbrenner

Der Luftfilter befindet sich auf der rechten Seite des Gerätes. Er muß stets gut gewartet und sauber sein. Dieser Teil des KOMBIplus muß regelmäßig kontrolliert, gewartet und gereinigt werden, entsprechend der Umgebung, in welcher das Gerät aufgestellt ist.

Reinigung des Filters:

1. Das Gerät vom Stromnetz trennen.
2. Den Filter herausnehmen.
3. Um den Filter zu reinigen, diesen in eine Lösung von Warmwasser und Reiniger wiederholt eintauchen.
4. Den Filter mit klarem Wasser abspülen und **trocknen** lassen.
5. Den Filter wieder einsetzen und sicherstellen, daß die Dichtung nicht beschädigt ist.

Sicherstellen, daß das Gerät nicht benutzt wird, wenn der Filter entfernt ist.

3.2.3 Technische Unterstützung

Wir empfehlen, Ihr Gerät durch regelmäßige Inspektionen durch den HOBART-Kundendienst stets betriebsbereit zu halten.



3.3 Jährliche Präventiv-Wartung

3.3.1 Gründe, welche für eine Präventiv-Wartung sprechen

Ihr Gerät soll stets betriebsbereit sein.

Die Monteurbesuche im Rahmen dieser Wartung sollen helfen, Abnützungen bzw. Fehler an Ihrem Gerät rechtzeitig zu erkennen (und ggf. Verschleißteile auszuwechseln), damit Ihr Gerät stets betriebsbereit ist.

3.3.2 Prüfen der Dichtungen

- Dichtung des Ventilators prüfen.
- Türdichtung prüfen.
- Türaufhängungen und Schließmechanismus prüfen.
- Wasser-, Gas-, Dampf- und Ablaufanschlüsse prüfen.

3.3.3 Teile, die der Abnutzung unterworfen sind

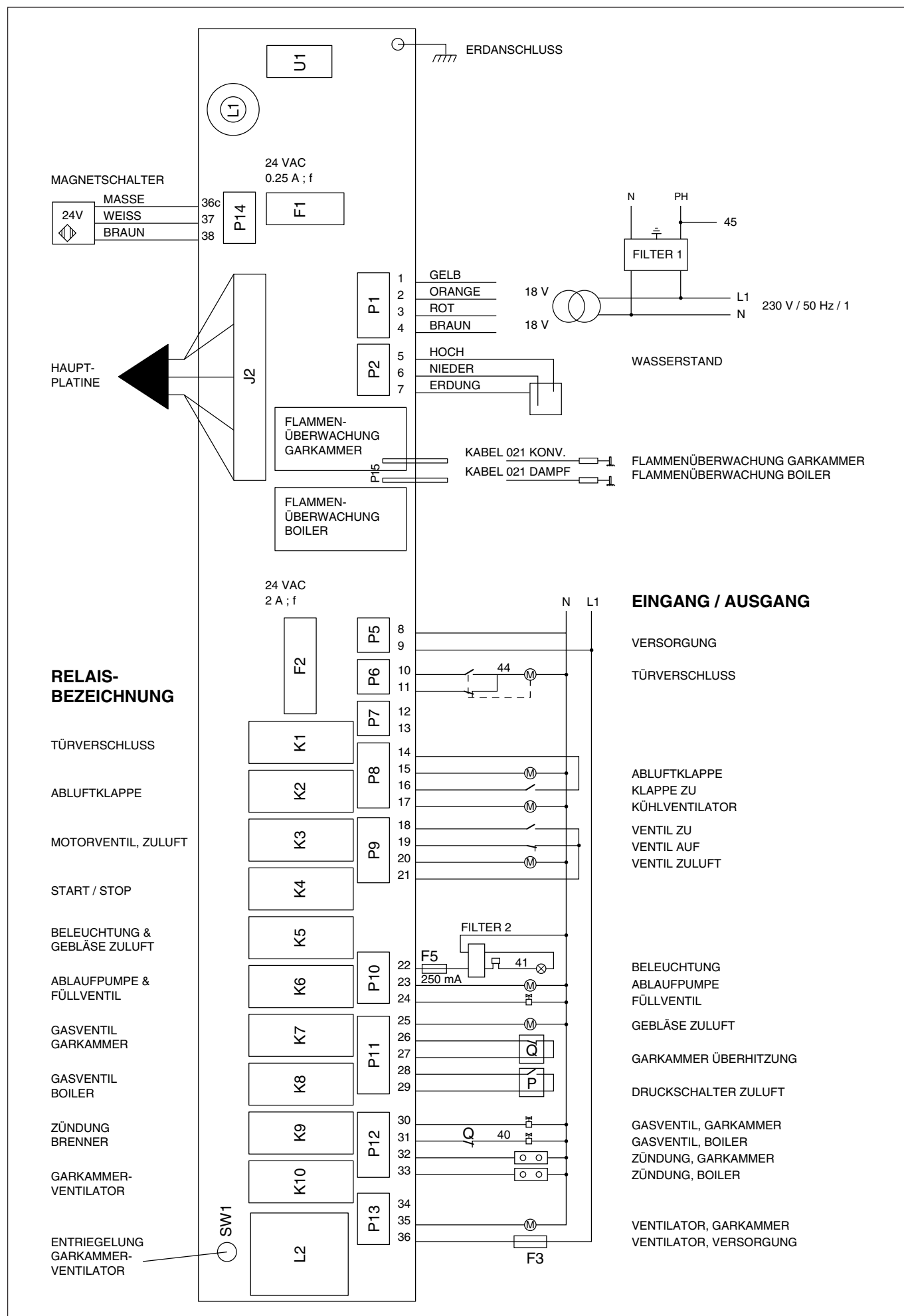
- Zündvorrichtung und Ionisierungs-Elektroden des Garkammer- und Boilerbrenners
- Hochspannungskabel (rot)
- Dampf-, Ablauf- und Wassereinlauf-Verrohrung
- Türschließmechanismus
- Sicherungen

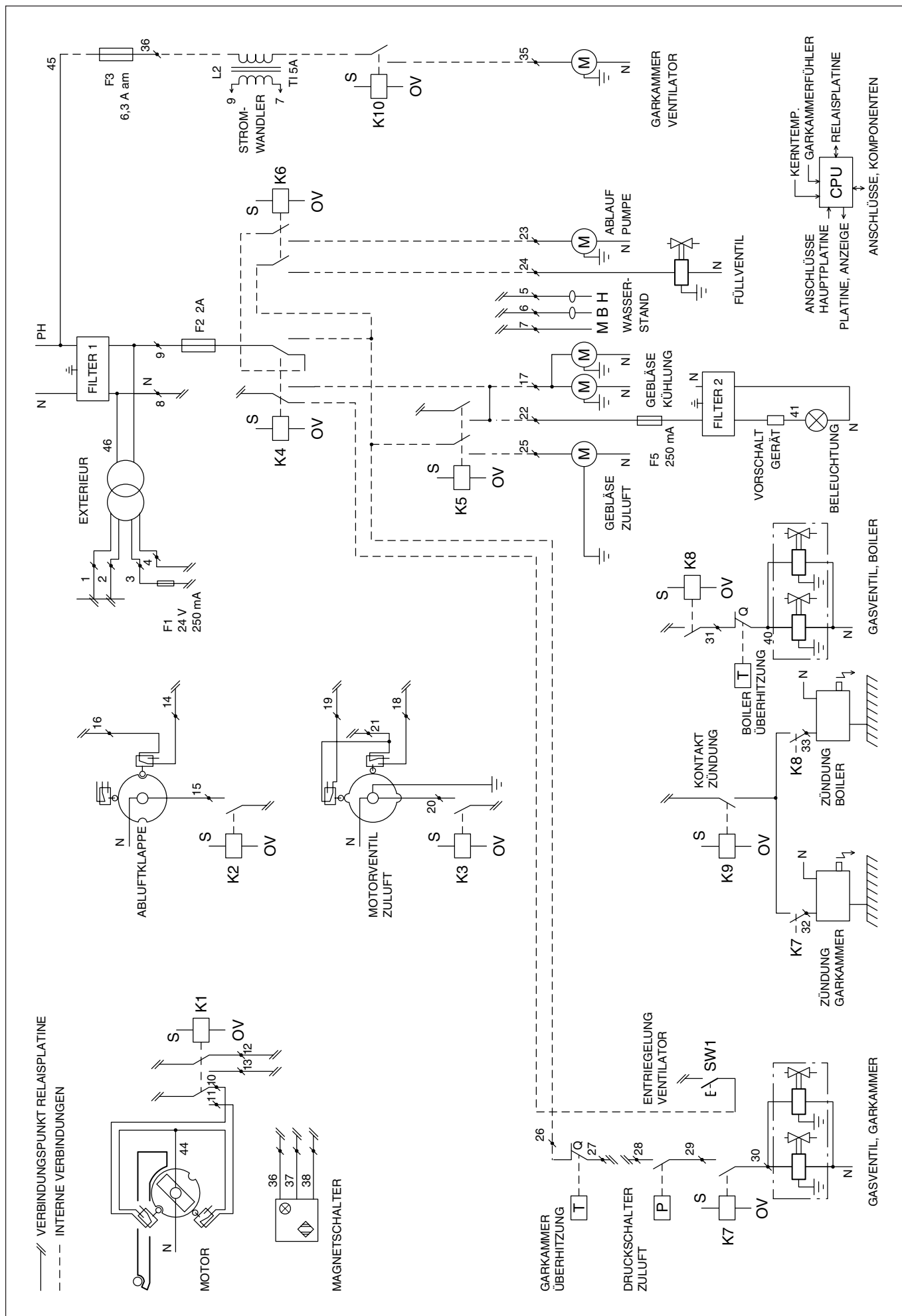
- Beim 20 x GN 1/1-Modell Einfahrwagen und Führung prüfen.

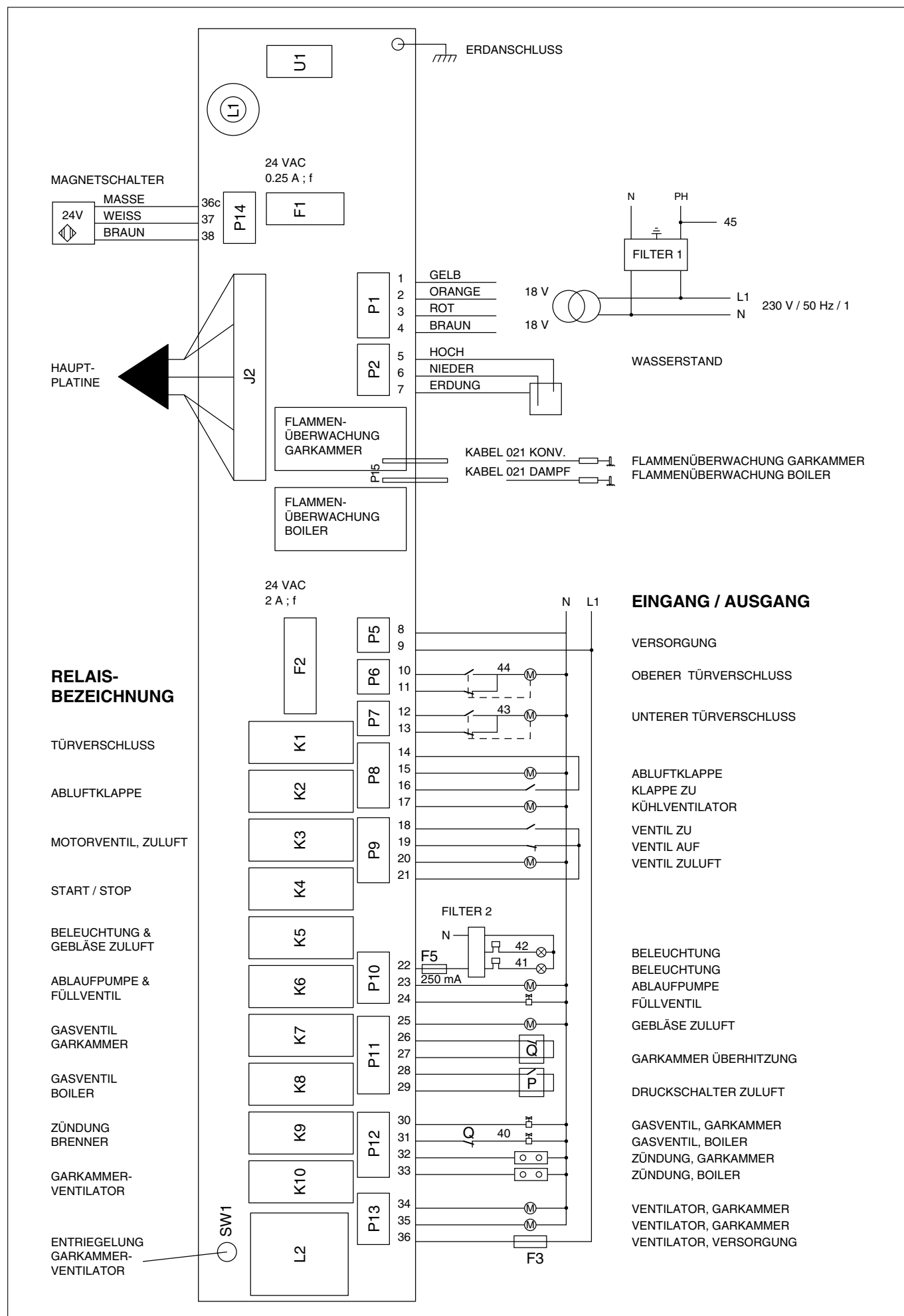
3.3.4 Prüfen des Dampfgenerators und der Verrohrung

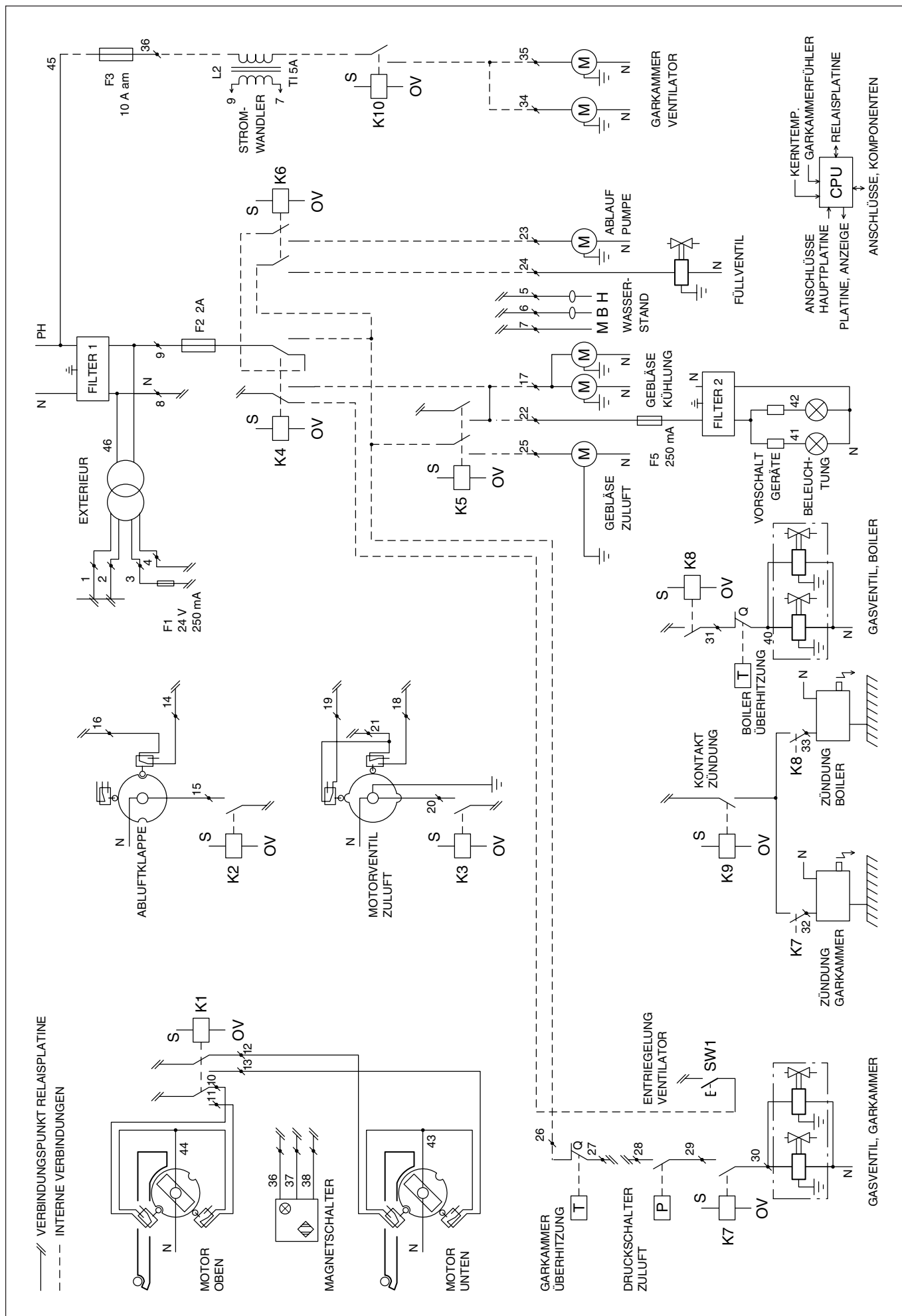
- Wasserniveau-Sonden prüfen.
- Wasserniveau und Entleerung prüfen.

Schaltpläne CSD-1013 G









Empfohlene Ersatzteile für HOBART KOMBIplus CSD 1013 G / CSD 2013 G

Hobart Teile Nr.	Typ	Bezeichnung	Hersteller	Menge 1013 G	Menge 2013 G
844797	ROB 136	Doppeltes Gasmagnetventil	Honeywell	2	2
493000	ROB 101	Magnetventil Füllung	Eaton Ref: 626004	1	1
492999	ROB 080	Rückschlagventil	Watts Ocean Ref: 881/4" NFP43007	1	1
844799	MOT 104	Motorventil Zuluft	Valpes	1	1
844955-01	MOT 103	Ventilator Motor, Garkammer		1	2
844956	MOT 121	Kondensator 4µF		1	2
492996	MOT 580	Gebälse, Zuluft	Geminox Ref: W006333	1	1
492993	MOT 009	Kondensator	Ref: PE100MKP	1	1
492994	MOT 030	Ventilator Kühlung	Crouzet Ref: 99489401	2	2
492986	ELEC 024	Elektronik-Relaisplatine		1	1
844596	ELEC 014	Elektronikplatine Flammenüberwachung		2	2
844928	ELEC 038	Elektronik Anzeigeplatine		1	1
492988-2	ELEC 041	Elektronik Hauptplatine		1	1
844800	TRAN 020	Transformator 30 VA		1	1
492997	REGU 104	Temperaturfühler		1	1
493002	SAC 005	Kerntemperaturfühler		1	1
492105	THER 016	Überhitzung Thermostat Garkammer		1	1
844811	THER 021	Überhitzung Thermostat Boiler		1	1
492998	PRES 020	Druckschalter Zuluft	Dung Ref: GW10A4	1	1
844607	00983 D	Brenner Garkammer		1	1
844815	BRUL 109	Brenner Boiler	SIT Ref: DTG 207704133	1	1
844803	01606 B	Zündeletrode Garkammer, Brenner	Sapco	1	1
844804	01605 B	Überwachungselektrode Garkammer, Brenner	Sapco	1	1
844812	ALLU 009	Zündeletrode Boiler	Sapco	1	1
844813	ALLU 012	Überwachungselektrode Boiler	Sapco	1	1
492982	CABL 020	Hochspannungskabel Zündung Garkammer	Montelem SIL 35020	1	1
492983	CABL 021	Hochspannungskabel Überwachung	Montelem PVC 130021	2	2
844825	CABL 023	Hochspannungskabel Zündung Boiler		1	1
844798	ALLU 030	Zündgerät	Danfoss	2	2
322001	JOIN 697	Dichtung Ø 16/7 Abluftklappe		2	2
844617	JOIN 084	Dichtung Abluftklappe		1	1
844801	CLAV 056	Bedienerfolie	PIM	1	1
493540	CLAV 038	Sichtfenster		1	1
493541	FILT 011	Zuluftfilter		1	1

HOBART behält sich das Recht vor, an allen Produkten Änderungen oder Verbesserungen ohne Ankündigung vorzunehmen.

Ausführliche Informationen erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler, oder unter:

SERVICE Tel. 01803 45 62 58 - www.hobart.de - info@hobart.de (innerhalb Deutschland)